von Doris Zundel

Frischkäsestrudel

Vorspeise für 10 Personen

Zutaten

450 g Blätterteig, 200 Kräuterfrischkäse, 200 g Dopplerahmfrischkäse, 50 g geriebener Parmesan, 200 g gekochter Schinken in 4 Scheiben, 1,5 TL Salz, 0,5 TL Pfeffer, 1 Eigelb

Zubereitung

1. den Blätterteig aus der Verpackung nehmen und nach Anweisung dort Temperatur annehmen lassen
2. die Frischkäse miteinander vermischen, Parmesan einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen
3. je 3 Blätterteigplatten an der langen Seite mit Wasser verkleben und dann zu einer langen Platte ausrollen, beide Platten nebeneinander legen, so dass eine etwa quadratische Fläche entsteht und die Kanten an der Stoßstelle ebenfalls annässen und verkleben
4. die Käsemasse auf dem Teig ausstreichen, aber an einer Seite ca. 2 cm Platz lassen und nicht bestreichen. Dies wird nachher die Klebekante.
5. Backofen auf 200°C vorheizen oder Umluft
6. Käse mit dem Schinken belegen.
7. den Strudel so aufrollen (ggf. mithilfe eines Handtuchs, damit er nicht reißt) , dass das offene Ende mit der Klebekante an der Seite herunterhängt.
8. diese Klebekante mit Wasser bestreichen und verkleben, ebenso die Enden mit Wasser bestreichen und so verkleben.
9. den Strudel mit Eigelb bestreichen und dann auf ein gefettetes Backblech setzen.
10. bei Ober- und Unterhitze oder Umluft ca 20 Minuten backen bis er goldbraun ist

Zeitbedarf

45 Minuten

dazu paßt

Salat