Schinkenröllchen (Blätterteiggebäck)

Menge	Zutaten	Zubereitung
1 Rolle	Blätterteig	Aus dem Kühlschrank nehmen, vor dem Aufrollen etwas liegen lassen. Backrohr auf 210°C Umluft vorheizen, Blech mit Backpapier belegen.
100 g	Schinken, gekocht	Alle Zutaten fein würfeln oder schneiden, Knoblauch pressen, Ei trennen, Teigplatte aufrollen. Creme Fraiche würzen, alle Zutaten zugeben und vermischen. Eiweiß auf die Teigplatte streichen (=Kleber), den Rest zur Masse geben. Schinkenfüllung auf der Teigplatte verteilen, hintere Kante ca. 2 cm frei lassen. Von vorne nach hinten eng zusammenrollen. In 24 Stücke einteilen und vorsichtig mit einem glatten Messer die Scheiben abschneiden, dabei mit der freien Hand die Rolle zusammenhalten und die Scheiben sofort auf das Blech legen! Wenn alle Teile auf dem Blech liegen, Rollen schön rund drücken und mit dem Eigelb bestreichen. 15- 20 Minuten gut braun backen!
100 g	Käse (Gouda) gerieben	
1	Frühlingszwiebel	
etwas	Petersilie, Dill	
½ Becher	Creme Fraiche	
	Salz Pfeffer, Brühekörner	
1	Ei	
Statt Schinken und Käse kann man auch Tomaten und Fetakäse verwenden- oder sogar zwei Füllungen zubereiten- Mengen dann reduzieren! (siehe Fotos)		