

Deftige Teigrosen

mit Speck & Bier



TIPP

Die Schinkenscheiben können am oberen Rand ruhig etwas überstehen, damit die Rosenform gut erkennbar wird.

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK:

280 g Mehl
150 g Butter
1 Ei (M)
1 Prise Salz
-
100 g Schwarzwälder
Schinken in Scheiben
100 g Emmentaler gerieben
1 EL Senf
1 EL Bier
Petersilie für die Deko

ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig Mehl, Ei, Salz und gewürfelte Butter möglichst zügig zu einem Mürbteig verkneten und anschließend eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Während der Teig ruht, den Ofen auf 190° C Umluft vorheizen und ein Muffinblech einfetten.
3. Im Anschluss den Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen.

4. In der Zwischenzeit Senf und Bier mischen, um den Mürbteig damit zu bestreichen. Danach in acht gleich große Streifen schneiden.
5. Die Teigstreifen mit Schwarzwälder Schinken belegen und den geriebenen Käse darüberstreuen.
6. Danach möglichst eng aufrollen und die Teigrosen in das vorbereitete Muffinblech setzen.
7. Im Ofen für 10–15 Minuten goldbraun backen und lauwarm servieren.