

# SCHINKENROSEN

*Posted on 25. Januar 2017*





Heute gibt es ein Rezept für Schinkenrosen. Auf die Idee bin ich gekommen, als ich die beliebten Apfelrosen gebacken habe...

Sie sehen immer so hübsch aus und als pikante Version sind sie doch das perfekte Party- und Fingerfood fürs Buffet.

Als Grundlage dient meines Lieblings - Pizzateig, den ich fast immer im Kühlschrank habe. Er kann aber auch frisch gemacht und nach etwas Gehzeit verarbeitet werden. Im Kühlschrank kann er bis zu einer Woche aufgehoben werden und wird mit jedem Tag geschmacklich besser.

Die Schinkenrosen könnt ihr natürlich auch vegetarisch abwandeln, zum Beispiel mit dünnen gehobelten Zucchinischeiben.

Solltet ihr es ganz eilig haben, könnt ihr die Schinkenrosen auch mit gekauftem Blätterteig backen, statt mit dem Hefeteig.

Auf jeden Fall schmecken diese Schinkenrosen sehr lecker und ihr solltet sie unbedingt mal ausprobieren...

## **Zutaten:**

### **Teig:**

(für 12 Schinkenrosen)

- 500 g Mehl Type 550 oder Pizzamehl (italienisches Mehl Tipo 0)
- 250 g Wasser, lauwarm
- 10g Hefe (bei längerer Gehzeit nur 5g Hefe)
- 2 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 2 El Olivenöl

*Bei Pizzamehl kann es sein, dass ihr etwas mehr Wasser für den Teig benötigt!*

## Füllung:

- ca. 12 große Streifen Schinken (alternativ Putenschinken, dann entsprechend mehr)
- 2 Becher Schmand (à 150g) mit Kräutern, Knoblauch, Salz und Pfeffer abgeschmeckt **oder**
- ca 300g- 350g Kräuterfrischkäse, gerne auch fettreduziert (Ich hatte zwei Päckchen Philadelphia mit je 175g.)

## Zubereitung:

- Für den Teig die Hefe in dem Wasser mit dem Zucker in einer Rührschüssel auflösen.  
Thermomix: 2 Min./37°C/Stufe 2.
- Die Restlichen Zutaten für den Teig hinzufügen und für 5-8 Minuten zu einem Teig verkneten.  
Thermomix: 5 Min. / Teigknetstufe
- Den Teig nun abgedeckt für etwa 60 Minuten gehen lassen oder auch gerne über Nacht (oder länger) im Kühlschrank - dann reichen 5g Hefe.
- Anschließend jeweils den halben Teig auf einer Silikonmatte mit dem Teigroller zu einem Rechteck von etwa 30x40cm ausrollen und mit Hilfe einer kleinen Streichpalette mit dem Frischkäse oder dem Schmand bestreichen.
- Nun wird der Teig von der kurzen Seite her in etwa 6 gleich große Streifen geschnitten.
- und mit dem Frischkäse / Schmand bestrichen.
- Dann legt ihr die Schinkenscheiben auf die Teigstreifen, so dass der halbe Streifen auf dem Teig liegt und die andere Hälfte nicht. Da mir die Schinkenrosen mit manchen Schinkensorten zu salzig sind, halbiere ich die Schinkenstreifen manchmal auch der Länge nach bevor ich sie auf den Teig lege. Ich habe euch auf den Bildern beide Varianten gezeigt.
- Dann werden die Teigstreifen aufgerollt und in eine Muffin Backform gegeben. Habt ihr eine Muffin Backform mit großen Mulden, dann könnt ihr die Teigstreifen einmal

zusammenklappen bevor ihr sie aufrollt. Bei einer normal großen Muffin Backform rollt ihr die Streifen einfach so auf.

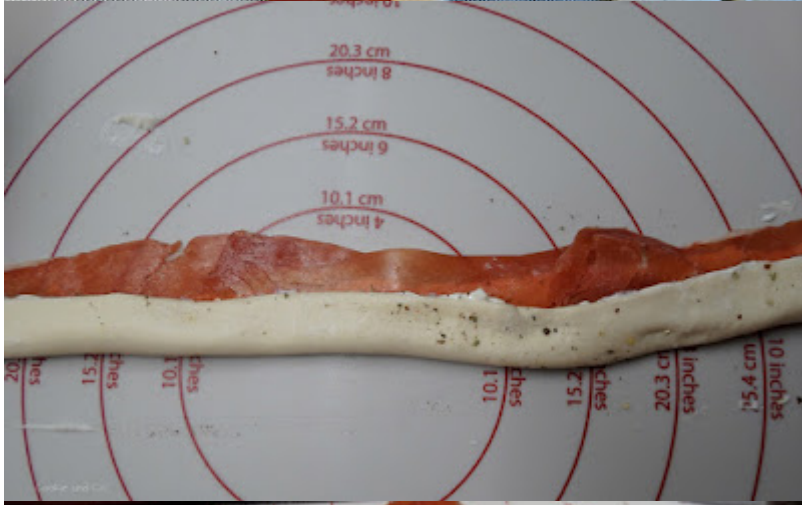
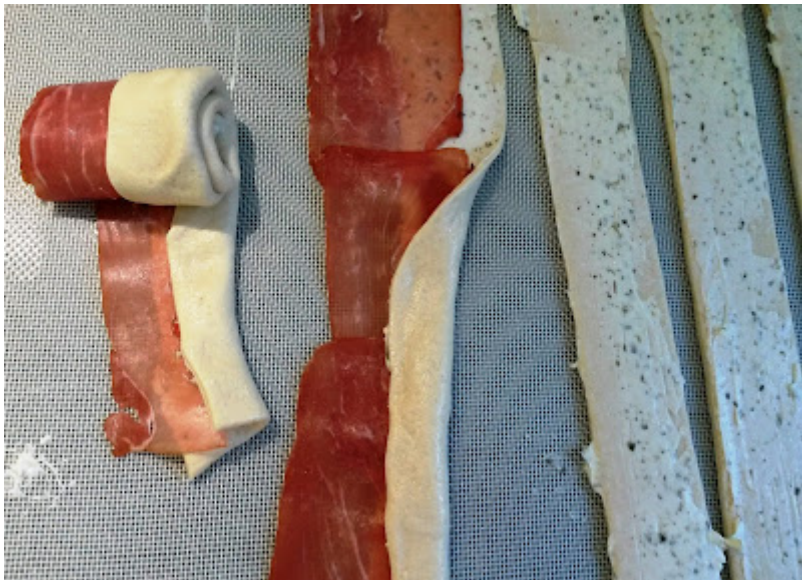
- Wenn alle Schinkenrosen fertig aufgerollt sind, werden diese in der Muffin -Backform für etwa 30 Minuten im kalten Backofen bei 200°C Ober-Unter-Hitze gebacken (...auf dem Rost im unteren Drittel). Gerne könnt ihr bei Backbeginn etwas Wasser in den Ofen sprühen bzw. einmal Schwaden.
- Nach der Backzeit auf einem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen oder gleich frisch und warm servieren.

















♥ Viel Spaß beim nachbacken! ♥