

# Prussiens, gefüllt mit Rohschinken und Cantadou



Rezept für 4 Personen

## Zubereitungsbeschreibung

### Backofen:

Den Backofen auf 200 Grad (Umluftbackofen auf 180 Grad) vorheizen

### Blätterteig, Rohschinken, Cantdou:

Den Blätterteig mit dem Rohschinken belegen. Danach die Rohschinkenscheiben mit dem Cantadou bestreichen

### Pfeffer:

Mit Pfeffer würzen

Den Blätterteig – von beiden Längsseiten her – gegen die Mitte einrollen und in ca. 0,7 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf das mit Backpapier belegte Backblech legen

### Eigelb:

Die Prussiens mit Eigelb bestreichen

### Backen:

Im vorgeheizten Backofen während rund 20 Minuten goldbraun backen und noch warm servieren



## Zutaten

1 Blätterteig, rechteckig, fix-fertig  
10 Scheiben Rohschinken  
1 Becher Cantadou  
Wenig Pfeffer  
1 Eigelb

## Bemerkungen

Kochanlass vom 29. November 2008 verantwortlich Walter Walser