



## Bonaparte Genuss-Nest

Zubereiten: ca. 30 Minuten



Für ca. 16 Stück

### Zutaten

- 1 Blätterteigplatte
- 150g Bonaparte (je Geschmack: Classic, Chilli oder Pfeffer)
- 120g Schinken (dünne Scheiben)
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 1 ganzes Ei zum bestreichen

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Eine Hälfte des Blätterteigs längs mit Bonaparte (dünn geschnitten) und anschließend mit Schinken belegen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und nach Belieben Kräutern würzen. Zusammenklappen, leicht mit Mehl bestäuben und mehrmals vorsichtig etwas flachrollen (am einfachsten geht das mit dem Backpapier oben drauf).
3. In ca. 1,5 cm breite Stücke schneiden. Mit verquirltem Ei bestreichen, jedes Stück eindrehen und zu einem Nest formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und erneut mit verquirltem Ei bestreichen. 20–25 min. backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

