

**Das Antonius-Team wünscht allen eine  
schöne Adventszeit!**

## **Schinken-Blätterteig-Spieße**



### **Zutaten für 20 Stück**

- 1 Pck. (à 270 g) frischer Blätterteig (Kühlregal)
- 6 Scheibe/n (à ca. 150 g) gekochter Schinken
- 1 Eigelb
- 4 Stiel/e Thymian
- 2 rotschalige Äpfel
- 20 Holzspieße
- Backpapier

**Zubereitung** / 40 Minuten / ganz einfach

1. Holzspieße in kaltem Wasser einweichen. Blätterteig samt Backpapier entrollen. Mit Schinken belegen. Quer in ca. 20 Streifen (à ca. 2 x 24 cm) schneiden.
2. Holzspieße trocken tupfen. Jeden Teig-Schinken-Streifen schlangenförmig auf einen Holzspieß stecken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eigelb und 1 EL Wasser verquirlen. Teigstreifen damit einstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 230 °C/Umluft: 210 °C/Gas: s. Hersteller) 12–14 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Thymian waschen und hacken. Äpfel waschen. Schale ca. 5 mm dick abschneiden. Daraus ca. 20 Sternchen ausstechen und als Spitze auf jeden Spieß stecken. Restliche Äpfel anderweitig verwenden. Mit Thymian bestreuen.