



Minicroissants mit Salame Gran Riserva

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 480g Runde Blätterteigrolle
- 240g Salame Gran Riserva
- 160g Emmentaler
- 4 Eigelb
- n.b. Einige Esslöffel Milch
- n.b. Lein-, Mohn- und Sesamsamen

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° vorheizen und eine Backform mit Backpapier auslegen.
2. Salami Gran Riserva und den Käse in dünne Scheiben schneiden.
3. Die Blätterteigscheibe abrollen und in Scheiben schneiden.
4. Den Käse und die Salami gleichmässig auf die Blätterteigscheiben legen und sie von der breiten Seite bis zur Spitze aufrollen.
5. Die Minicroissants auf die Backform legen und mit Eigelb bepinseln, das mit einigen Esslöffel Milch vermischt wurde.
6. Mit den Samen überstreuen und für 18 – 20 Minuten im Ofen überbacken, bis sie aufgegangen und goldbraun sind.
7. Die Minicroissants lauwarm oder bei Zimmertemperatur servieren.