



SCHINKEN SCHNECKEN



ZUTATEN:

- 1 Croissant Teig
aus der Dose
- etwas Öl
- etwas BBQ Rub
- 200 g Kochschinken
- 200 g Emmentaler
- 1 Ei

ZUBEREITUNG:

Für die Schinken-Schnecken zunächst etwas BBQ Rub mit ein wenig Öl vermischen. Den Croissant-Teig aus der Dose ausrollen und die Oberfläche gleichmäßig mit der BBQ-Rub-Öl-Mischung bestreichen.

Anschließend den Kochschinken auf dem Teig verteilen und mit dem Emmentaler belegen. Den Teig wieder möglichst kompakt zusammenrollen und anschließend in etwa 2 cm breite Scheiben schneiden.

Das Ei verquirlen und die einzelnen Schinken-Schnecken damit bestreichen.

Danach mit etwas Abstand in den Airfryer legen und bei 180 °C für ungefähr 10 Minuten goldbraun backen.

