

YUFKA STRUDEL / FINGER FOOD



Der Strudel ist ganz schnell hergestellt und kann nach Belieben gefüllt werden.



Zubereitungszeit

10 Minuten



Back-/Kochzeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 2

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 210 °C O/U vor.

ZUBEREITUNG

Breite die Yufkablätter aus. Verrühre den Schmand mit dem Ei und bestreche die Yufka-Blätter damit. Belege sie nun mit dem Rinderschinken und Käse und klappe nun 3 Seiten ein. Rolle den Strudel zur vierten Seite hin auf und lege ihn auf ein normales oder Baguette-Blech. Bestreiche die Strudel mit der restlichen Ei-Mischung und bestreue sie mit dem Sesam.

Backe sie im vorgeheizten Ofen bei 210 °C O/U für etwa 20 Minuten.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

STRUDEL:

- 2 Yufka Teigblätter
- 200 g Schmand
- 1 Ei
- 100 g Pastirma (Rinderschinken)
- 100 g Cheddarkäse
- 40 g Sesam