

Fleisch-«Chüsseli»

4 Schweinsplätzli halbieren

1 Tl Salz

1 Tl Streuwürze

½ Tl Paprika

1 Msp Muskat

¼ Tl Pfeffer mischen und beidseitig über die Plätzchen streuen.

1 P Blätterteig in gleichmässige Quadrate schneiden und auf ein Blech legen.

100 g Schinken in feine Streifen schneiden, auf die Teigquadrate verteilen, die gewürzten Fleischplätzchen darauflegen, leicht andrücken.

Backen:

Etwa 15 Minuten bei 220 Grad in der Mitte des vorgeheizten Backofens