

# Schinken-Zucchini-Prussienschens

etwa 15 Stücke



etwas Übung erforderlich

\_\_\_ bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Teig:

300 g Mehl  
2 TL Dr. Oetker Backpulver  
1 TL Zucker  
1 TL Salz  
125 g Magerquark  
1 dl Wasser, lauwarm  
1 dl Speiseöl, z. B. Olivenöl

### Füllung:

200 g Zucchini (ca. 1 Stück)  
200 g Käsescheiben, z.B.  
Leerdammer  
200 g Schinken  
125 g Crème fraîche mit Kräutern

## 1 Vorbereiten:

2 Backbleche mit Backpapier belegen.

## 2 Teig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, die restlichen Zutaten hinzufügen. Mit dem Mixer (Knethaken) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. (Nicht zu lange kneten, sonst klebt der Teig).

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 45 x 30 cm ausrollen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

③ **Füllung:**

Für die Füllung Zucchini waschen, raspeln und 200 g abwägen. Käse und Schinken in dickere Streifen schneiden. Den ausgerollten Teig mit Crème fraîche bestreichen und gleichmässig mit Zucchini, Käse und Schinken belegen. Von beiden Längsseiten her satt zur Mitte aufrollen, sodass sich das Aufgerollte in der Mitte trifft. In etwa 2-3 cm dicke Scheiben schneiden und auf die Backbleche verteilen (gibt eher grosse Portionen).

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Rille während je ca. 25 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Rille: mittlere Rille**

**Backzeit: etwa 25 Minuten**

Herausnehmen und mit dem Backpapier auf ein Gitter schieben. Prussiens schmecken warm oder kalt.