

Professional

## Strudelteignesterl

Hauptspeise

Fleischgerichte

Kalte Küche

Ostern

### ZUBEREITUNG

Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig laut Packungsanleitung vorbereiten. Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Butter schmelzen. Jeweils ein Teigblatt in vier gleich große Teile schneiden, anschließend je zwei der Teilstücke schräg versetzt übereinander legen und dazwischen mit zerlassener Butter bestreichen. In die gebutterten Mulden eines Muffinbleches legen und ca. 15–20 Minuten goldgelb backen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Schinken darin 2–3 Minuten anbraten. Eier und Hälfte der Jungzwiebeln dazugeben. Eier leicht stocken lassen und die Masse in die überkühlten Teignester füllen. Als Garnitur etwas Schnittlauch und die restlichen Jungzwiebelringe über die Nester streuen.

Tipp: Weitere köstliche Ideen unter [www.tantefanny.at](http://www.tantefanny.at).



### ZUTATEN

120 g Tante Fanny  
Gezogener Strudelteig

1 Bund Jungzwiebeln in  
Ringe geschnitten

150 g roher Schinken  
würfelig geschnitten

6 Eier

2 EL Butter

1 EL Öl

Salz

Pfeffer

etwas Schnittlauch zum  
Bestreuen