Silvesterapéro (Süss und Salzig) von DIEküche

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Zimt

275 g Blätterteig	
30 g Zucker	über den Teig streuen und mit etwas Zimt ergänzen mit Wallholz in den Teig eindrücken, Teig drehen und auf der Rückseite wiederholen, von zwei Seiten her aufrollen, in ca 12mm dicke Stücke schneiden, bei 200° Umluft für 8 Minuten Backen (oder 10 min bei Ober-/Unterhitze), danach wenden und nochmals 6-8 min backen
275 g Blätterteig	
1.0 Stück Eier	
70 g Reibkäse	
70 g Schinkentranchen	Den Backofen auf 225 ° vorheizen. Blätterteig auswallen. Das Ei mit dem Pfeffer und den Kräutern verquirlen und den Blätterteig bepinseln. Den Käse gleichmäßig auf dem Teig verteilen und mit einem Wallholz leicht andrücken, dann die Schinkentranchen darauflegen. Den Teig von beiden Seiten her je ca. 3 mal zur Mitte hin falten und in einer Folie gewickelt ca. 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Dann den Teigstreifen in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, nicht zu dicht beieinander (der Teig lässt sich besser schneiden, wenn man die "Rolle" ca. 15 Minuten leicht anfrieren lässt). Das Blech in die Mitte des Ofens geben und rund 15 Minuten backen, nach der Hälfte der Backzeit die Prussiens vorsichtig wenden. Dann herausnehmen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.
200 g Pommes Chips	