



Spinat-Schinken-Kranz mit Käse



Zutaten

Salziges Gebäck

Ergibt ca. 12 Stück

Hefeteig

50 g Butter
500 g Ruchmehl
1 TL Salz

So gehts

Zubereitung: ca. 40
Aufgehen lassen: ca. 2 Stunden
Backen: ca. 50 Minuten



Gesamt: 3 Std. 30 Min.

1 TL	Zucker
3 dl	Milch
½ Würfel	Hefe

Füllung

120 g	Emmentaler
200 g	geschnittener Hinterschinken
200 g	tiefgekühlter Blattspinat, aufgetaut
2	Eier
	Salz
	Pfeffer

Zutaten in deiner Migros

0+

1.60

**Emmentaler
mild**

100 g

☆☆☆☆☆ 29

 (https://produkte.
/emmentaler-
mild)


1

Für den Hefeteig Butter schmelzen und abkühlen lassen. Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben, mischen. Butter und Milch verrühren, Hefe darin auflösen. Beigeben. Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort ca. 2 Stunden auf knapp das Doppelte aufgehen lassen.

2

Für die Füllung Emmentaler reiben. Schinken in kleine Stücke schneiden. Spinat abtropfen lassen und gut ausdrücken. Alles mit einem Ei mischen. Mit wenig Salz und viel Pfeffer würzen.

3

Teig zu einem ca. 5 mm dicken Rechteck à ca. 20 x 80 cm auswallen. Füllung darauf ausstreichen, dabei rundum einen 1 cm breiten Rand frei lassen. Teig von der längeren Seite her aufrollen. Teigrolle längs mit einem Messer halbieren. Beide Stränge mit der Schnittfläche nach oben mehrmals überkreuzen und zu einem Ring formen. Enden mit Wasser benetzen und gut aneinanderdrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und dabei den Kranz in sich leicht nach innen drehen. Restliches Ei verquirlen und Kranz damit bestreichen. In die Mitte des kalten Backofens schieben, bei 180 °C ca. 50 Minuten backen. Lauwarm oder kalt servieren.

Rezept: Annina Ciocco

Gewusst wie