

# Schinkenschöberl

Die Schinkenschöberl sind eine beliebte österreichische Suppeneinlage aus Omas Küche. Das traditionelle Rezept sollte man unbedingt einmal probieren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
50 g	<a href="#">Butter</a>
2 Stk.	<a href="#">Semmeln</a>
100 ml	Milch
75 g	Schinken (oder Geselchtes)
1 Handvoll	Petersilie
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die **Schinkenschöberl** die Semmeln in Milch einweichen. Die Eier trennen und die warme Butter mit Eidotter cremig, schaumig rühren.
2. Den Schinken in kleine feine Stücke schneiden, die Petersilie zerhacken. Beides zur Buttermasse geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und unter die Masse heben.
4. Ein Backblech mit Butter einfetten und die Masse zirka 1,5 cm hoch aufstreichen.
5. Im vorgeheizten Ofen zirka 25-30 Minuten bei 180°C goldgelb backen.
6. Abkühlen lassen und in kleine Rechtecke oder Quadrate schneiden.

## Tipp

Die Schinkenschöberl kann man auch auf Vorrat zubereiten und im Gefrierschrank einfrieren.