

# Überbackene Schinkenfleckerln

Lecker essen ohne viel Aufwand: Wie wäre es mit diesem einfachen Rezept für überbackene Schinkenfleckerln mit Parmesan?

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

250 g	Teigfleckerln
100 g	<a href="#">Butter</a>
5 Stk.	Eidotter
5 Stk.	Eiklar
200 g	Schinken (würfelig geschnitten)
250 ml	Sauerrahm
3 EL	<a href="#">Parmesan</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Muskatnuss

## Für die Form

100 g	Semmelbrösel
1 EL	<a href="#">Butter</a>

## Zubereitung

1. Für **Überbackene Schinkenfleckerln** einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Fleckerln darin al dente kochen. Wenn sie bissfest sind, abgießen und unter kaltem Wasser abschrecken. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Butter mit Eidotter verquirlen, Sauerrahm dazugeben. Das Eiklar mit etwas Salz versehen und steif schlagen. Den Eischnee unter die Sauerrahm-Masse heben und alles mit den

Fleckerln und dem Schinken gut vermischen.

3. Eine Auflaufform buttern und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Schinkenfleckerln in die Auflaufform füllen und mit Parmesan bestreuen. Im Backofen ca. 40 Minuten backen, bis die Oberfläche goldgelb ist.

## **Tipp**

Zu Überbackenen Schinkenfleckerln schmeckt frischer grüner Salat sehr gut.