

## Überbackene Selchfleischhörnchen

### ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Mini Hörnchen nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser bissfest kochen.

Rohr auf 170 °C Umluft vorheizen. Eine große Auflaufform oder 4 kleine Formen mit Butter ausstreichen und mit der Hälfte der Brösel austreuen.

Lauch längs halbieren und klein schneiden. Selchfleisch klein schneiden. Eier trennen. Die weiche Butter cremig mixen, Dotter nach und nach untermischen. Abtrieb mit Salz, Pfeffer und ein wenig Muskat würzen. Zuerst Topfen, dann Hörnchen, Selchfleisch, Lauch, Petersilie und Kren untermischen. Eiklar mit 1 Prise Salz zu cremigem Schnee schlagen, die Hälfte in die Hörnchenmasse einrühren, übrigen Schnee locker unter die Masse heben.

Masse in die Auflaufform füllen, mit Gouda und den übrigen Bröseln bestreuen, mit zerlassener Butter beträufeln und im Rohr (Gitterrost) ca. 50 Minuten backen.

Tipp: Je nach Geschmack kann man das Selchfleisch durch gekochten Schinken ersetzen.



### ZUTATEN

300 g Recheis Goldmarke  
Mini Hörnchen

3 EL Semmelbrösel

150 g Lauch

300 g gekochtes  
Selchfleisch (oder optional  
gekochter Schinken)

3 mittlere Eier

120 g weiche Butter

250 g Topfen

30 g Petersilie (fein  
gehackt)

40 g frischer Kren  
(gerissen)

50 g geriebener Gouda

2 EL zerlassene Butter

Salz

Pfeffer

Muskat

etwas Butter zum  
Einfetten der Form