

# Für Leib...

## Knusprige Spargelbonbons

(für 12 Stück)

### **Zutaten:**

Strudelteig:

500 Gramm Weizenmehl, ½ TL Salz,  
200 ml. lauwarmes Wasser, 2 Eier,  
2 Esslöffel Sonnenblumenöl

### **Füllung:**

500 Gramm Spargel, ca. 12 Stangen  
Salz, frisch gem. Pfeffer,  
gehackten Schnittlauch  
150 Gramm Schmand  
100 Gramm geriebener Gouda  
2 Esslöffel Speisestärke  
12 Scheiben gekochten Schinken  
150 Gramm Butter



### **Zubereitung:**

Einen kleinen Kochtopf, halb voll mit Wasser füllen, zum Kochen bringen, das Wasser weggießen und abtrocknen.

Für den Strudelteig alle Zutaten in eine Schüssel geben und alles gut miteinander verkneten.

Den Teig in den warmen Topf geben und abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Für die Füllung den Spargel schälen und in Salzwasser bissfest kochen.

Im kalten Wasser abkühlen lassen und abtropfen auf Zelltuch.

Schmand, Gewürze, Schnittlauch, Käse und Stärke verrühren.

Den Strudelteig halbieren und sehr dünn auf etwas Mehl ausrollen. Mit flüssiger Butter bepinseln.

Den Teig in sechs rechteckige Teile schneiden. Jeweils mit einer Scheibe Schinken belegen.

Einen Teelöffel von der Creme darauf geben und verstreichen. Eine Stange Spargel darauflegen.

Nun die Teigtaschen zu Bonbons fest einrollen, dabei die Enden wie Bonbonpapier eindrehen.

Mit Butter bepinseln und etwa 25 Minuten bei 180 Grad backen. Die zweite Hälfte ebenso zubereiten.

**Tipp:** Ganze Schnittlauchstiele kurz in heißes Wasser legen. Abtropfen lassen.

So lassen sie sich als Faden um die Enden binden.

*Gutes Gelingen und guten Appetit!*

# ...und Seele!

*Jeder Mensch ist ein besonderer Gedanke Gottes.*

*(Paul de Lagarde)*