

Schinkengipfeli

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Kühl stellen: ca. 30 Min.

Backen: ca. 18 Min.

Ergibt 16 Stück

150 g Rahmquark

200 g Schinken in Tranchen,
fein gehackt

1 Teelöffel grobkörniger Senf

½ Bund Petersilie, fein gehackt

½ Teelöffel Salz, wenig Pfeffer

2 rund ausgewallte Blätterteige,
ca. 32 cm Ø

1 Ei, verklopft zum Bestreichen

Für die Füllung Quark mit allen Zutaten gut mischen.

Formen: Teige achteln und füllen (Bild 1), Gipfeli formen (Bild 2), ca. 30 Min. zugedeckt kühl stellen. Gipfeli mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Ei bestreichen.

Backen: ca. 18 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, noch lauwarm servieren.

Tipp: Blätterteig selber auswallen, dann werden die Gipfeli noch luftiger.

