

Fleischkäse-Gipfel



 für 4 Personen

 easy

 ca. 20 Min.

Zutaten

Füllung

- 150 g **Brät**
- 50 g **Tilsiter**, fein gerieben
- 2 EL **Schnittlauch**, fein geschnitten
- 1 **Peperoncino**, entkernt, fein geschnitten
- 0.25 TL **Salz**
- Pfeffer** nach Bedarf

Kuchenteig

- 200 g **Mehl**
- 0.5 TL **Salz**
- 75 g **Butter**, kalt, in Stücken
- 1 dl **Wasser**

- 1 **Ei**
- 1 TL **Kaffeerahm**

Zubereitung

Füllung

Brät und alle Zutaten bis und mit Salz mischen, würzen, zugedeckt beiseite stellen.

Kuchenteig

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer krümeligen Masse verreiben. Wasser dazugießen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

2. Den Teig auf wenig Mehl rund (ca. 32cm Ø) auswallen. BIG Gipfeler auf den kalten Teig legen, gleichmässig in den Teig drücken. Wichtig: Mitte gut andrücken.

3. Füllung mit dem Streich-Spachtel in die Vertiefungen streichen. BIG Gipfeler rechts oder links etwas anwinkeln, leicht schütteln, abheben.

4. Teigstücke zur Spitze hin aufrollen, seitliche Enden leicht zusammendrücken, Teigspitze mit etwas Wasser bestreichen, andrücken, mit der Teigspitze nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech.

Ei und Kaffeerahm verklopfen, Gipfel damit bestreichen, ca. 15 Min. kühl stellen.

Form:

Für den BIG Gipfeler.

Backen:

ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.



Service

Dazu passt:

Salat.

Nährwert pro Stück:

15 g Fett

7 g Eiweiss

18 g Kohlenhydrate

995 kJ (238 kcal)