

KÄSE-SCHINKEN-GIPFEL

ZUTATEN

bis 30 Min.

Für 4 Personen

2 rund ausgewallte Butterblätterteige, je ca. 230 g,
ca. 32 cm Ø

Füllung:

8 Tranchen Schinken, ca. 250 g, halbiert
ca. 150 g Gruyère, in Stäbchen geschnitten, ca.

1x1x5 cm

1 Eigelb, mit 1 EL Wasser verrührt

1 TL Provencekräuter

2 EL geriebener Gruyère

wenig Paprika



ZUBEREITUNG

1 Blätterteige auslegen, in je 8 Segmente schneiden. Am äusseren Teigrand in jedem Segment in der Mitte 2 cm tief einschneiden.

2 Jedes Teigsegment mit 1 Tranche Schinken und Käsestäbchen belegen, aufrollen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Mit Eigelb bestreichen. Kräuter, Käse und Paprika darüber streuen. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 10-15 Minuten backen.

Dazu passen Blattsalat oder Gemüse.

Fertig geformte Gipfel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, gefrieren. In Plastikbeutel oder Dose geben, weiter gefrieren.

Gipfel noch tiefgekühlt backen. Die Backzeit verlängert sich um 3-4 Minuten.

