

## KÄSEGIPFELI



Butter. Die Natur braucht keine Zusatzstoffe.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

### ZUTATEN

Zubereitung: ca. 25 Minuten

Backen: ca. 25 Minuten

Für 12 Stück

Backpapier für das Blech

2 rund ausgewallte Butterblätterteige, je ca. 270 g

#### Füllung:

200 g Gruyère AOC, gerieben

2 Eier

2 EL Majoran, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

2 EL Milch

Pfeffer

Paprika

1/2 Ei, verquirlt

Sesam und Leinsamen zum Bestreuen

wenig Blüten- oder Kräutersalz



### ZUBEREITUNG

**1** Teige flach auslegen, je in 6 Segmente schneiden, kühl stellen.

**2** Füllung: Alle Zutaten gut verrühren, würzen.

**3** Die Füllung gleichmässig auf den Teigsegmenten verteilen. Teigländer mit wenig Ei bestreichen, aufrollen, zu Gipfeli formen und auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Gipfeli mit Ei bestreichen, mit Sesam, Leinsamen und Blüten- oder Kräutersalz bestreuen. Käsegipfeli in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen. Heiss oder lauwarm servieren.

Die Gipfeli lassen sich ungebacken 2-3 Monate tiefkühlen.