

Schinkengipfeli

Zutaten

Zubereiten: ca. 40 Minuten

Kühl stellen: ca. 2 Stunden

Backen: ca. 20 Minuten

Für 8 Stück

Backpapier für das Blech

Quarkblätterteig:

150 g Weissmehl

½ TL Salz

80 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

100 g Rahmquark

Füllung:

200 g Schinkenwürfeli oder Schinken,
klein gewürfelt

3-4 EL Quark

2 EL Petersilie, fein gehackt

1 kleine Zwiebel, fein gehackt

Salz, Pfeffer, Paprika

1 Eiweiss, verquirlt

1 Eigelb, verquirlt



Zubereitung

1. Teig: Mehl und Salz mischen. Butter beifügen und mit den Händen zu einer krümeligen
2. Masse verreiben. Quark begeben und mit einer Kelle zu einem Teig zusammenfügen. Nicht kneten. Teig in Folie gepackt mindestens 1 Stunde kühl stellen.
3. Den Teig zu einem Rechteck von ca. 40×20 cm auswallen. Von beiden Schmalseiten her über die Mitte schlagen, so dass 3 Schichten entstehen. Zugedeckt ca. 20 Minuten kühl stellen.
4. Den Teig nochmals falten, so dass 4 Schichten entstehen. Zugedeckt nochmals 20 Minuten kühl stellen.
5. Den Teig mit wenig Mehl 2-3 mm dick auswallen. 8 Dreiecke mit einer Kantenlänge von ca. 12 cm schneiden.
6. Füllung: Alle Zutaten vermischen und würzen. Füllung auf die Teigstücke verteilen, dabei einen ca. 1,5 cm breiten Rand frei lassen. Teigränder mit wenig Eiweiss bestreichen.

7. Teigstücke locker, von der Breitseite her zur Spitze einrollen, Gipfeli leicht krümmen, mit der Spitze nach unten auf das vorbereitete Blech legen, mit Eigelb bestreichen. In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten goldbraun backen. Heiss, lauwarm oder kalt servieren.