

Schinkengipfeli



Zubereitung

500 g Blätterteig rund
100 g Schinken
50 g Rohschinken
1 Bund Petersilie
1 kleiner Zweig Rosmarin
1 TL Butter
2 Eier

- Teig 2 mm dick auswallen und Dreiecke ausschneiden (Seitenlängen ca. 15 cm)
- Schinken + Rohschinken fein hacken und in Schüssel geben
- Rosmarin + Petersilie fein hacken und in Schüssel geben
- Butter in Pfanne schmelzen
- Ei + 1 EL Wasser in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren Rührei zubereiten
- Rührei zu Schinken in Schüssel geben und mischen
- Pfeffer und Streuwürze dazugeben und mischen
- Rand der Teigdreiecke mit Eiweiss bestreichen
- Füllung auf Teigdreiecke verteilen und Gipfeli formen
- Gipfeli mit Eigelb bestreichen
- in vorgeheiztem Ofen in der Mitte bei 220 Grad 10 Minuten backen

Schinkengipfeli können fertig geformt und ungebacken mehrere Stunden im Kühlschrank aufbewahrt werden