

Schinkenkipferln

Kategorien: Backen, Buffets, Fingerfood, Single, Snacks, Vorspeisen

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

2 kg Blätterteig

2-3 Eier zum Bestreichen des Teigs

SCHINKENFÜLLE:

300 g gekochter Schinken (fein faschiert)

150 g Sauerrahm

40 g Petersilie

Salz, Cayennepfeffer

Zubereitung

Für die Schinkenfülle alle Zutaten miteinander verrühren und durchziehen lassen.

Blätterteig auf 3 mm ausrollen, in 10 x 10 x 5 cm-Dreiecke schneiden.

Die einzelnen Füllmassen auf die "kurze Seite" des Teigs platzieren, Teig mit Ei bestreichen und Kipferln formen.

Kipferln mit Ei bestreichen und im Rohr bei 175 °C in etwa 15 Minuten goldgelb backen.

Getränke: Bier, Wein