

# 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