# 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