

## Zubereitung

---

## Schinkengipfeli



### Nährwert pro Stück:

170 kcal

F 12 g

Kh 12 g

E 5 g



ca. 40Min.



10 Personen

## Teig

5 **rund ausgewallte Kuchenteige** (je ca. 32 cm Ø)

## Füllung

500 g **Rahmquark**, verrührt

375 g **Schinken**, fein gehackt

2.5 **Knoblauchzehe**, gepresst

2.5 Bund **Petersilie** fein gehackt

0.63 TL **Salz, wenig Pfeffer**

alles in einer Schüssel gut mischen

2.5 **Eiweiss und Eigelb**

vorbereiten, formen, backen

### Formen:

Teigrondellen in je 8 «Kuchenstücke» schneiden. Füllung auf die Stücke verteilen, Ränder mit Eiweiss bestreichen, zur Spitze hin aufrollen, Enden einlegen, gut zusammendrücken. Gipfeli auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Eigelb bestreichen.

### Backen:

ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.