

Schinkengipfeli

Zutaten für 8 Schinkengipfeli

100 g Rohschinken
ein paar Zweiglein Thymian
4 EL Quark
1 TL Senf
wenig Pfeffer
250-300 g Blätterteig, rund ausgewallt
1 Ei

Zubereitung

Rohschinken sehr fein schneiden. Thymianblättchen abzupfen. Mit Quark, Senf und wenig Pfeffer mischen. Backofen auf 220 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Teig in 8 gleich grosse Dreiecke schneiden (wie Kuchenstücke). Füllung auf der breiten Hälfte der Dreiecke verteilen. Ränder mit wenig Eiweiss bestreichen.

Teigstücke von der kurzen Seite zur Spitze einrollen. Gipfeli formen und mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Eigelb bestreichen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen.

