

# Schinkengipfeli von André Marty

Mengen für 10 Personen

Die angegebene Menge reicht als Hauptgericht mit Salat als Beilage

Tags: benötigt Backofen, Schwierig

|                        |   |
|------------------------|---|
| 1.2 kg Blätterteig     | gerollter Blätterteig   |
| 300 g Schinkentranchen | in 3-Ecke schneiden und auf dem Teig auslegen   |
| 180 g Frischkäse       | auf die Schinkenteile streichen den Teig anschliessend schneiden. ( 3-Ecke, welche etwas grösser sind als die Schinkenteile ) |
| 2.0 Stück Eier         | das Ei trennen<br>die Ränder mit dem Eiweiss bestreichen<br>die Schinkengipfeli formen und mit Eigelb bestreichen.            |
|                        | Bei 210 Grad 20-25min backen  |