

Schinkengipfeli von André Marty

Mengen für 15 Personen

Die angegebene Menge reicht als Hauptgericht mit Salat als Beilage

Tags: benötigt Backofen, Schwierig

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