



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
2.0 Stück Eier	das Ei trennen die Ränder mit dem Eiweiss bestreichen die Schinkengipfeli formen und mit Eigelb bestreichen.
	Bei 210 Grad 20-25min backen