

Spinatgipfeli von André Marty

Mengen für 20 Personen

Die angegebene Menge reicht als Hauptgericht mit Salat als Beilage

Tags: Schwierig, benötigt Backofen

2.4 kg Blätterteig	gerollter Blätterteig
1.0 kg Spinat	
360 g Frischkäse	auf die Schinkenteile streichen den Teig anschliessend schneiden. (3-Ecke, welche etwas grösser sind als die Schinkenteile)
4.0 Stück Eier	das Ei trennen die Ränder mit dem Eiweiss bestreichen die Schnitengipfeli formen und mit Eigelb bestreichen.
	Bei 210 Grad 20-25min backen