

Spinatgipfeli von André Marty

Mengen für 30 Personen

Die angegebene Menge reicht als Hauptgericht mit Salat als Beilage

Tags: benötigt Backofen, Schwierig

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