Blätterteigkipferl pikant gefüllt

Wer auf der nächsten Feier Blätterteigkipferl pikant gefüllt reicht, darf mit viel Lob rechnen. Außerdem lässt sich das Rezept gut vorbereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

2 Packungen	Blätterteig
160 g	Frischkäse (Tomaten-Chili Geschmack)
2 EL	Joghurt
150 g	Schinken
50 g	Lauch
1 Stk.	Eidotter
1 Prise	Sesam

Zubereitung

1. Die **Blätterteigkipferl pikant gefüllt** als Finger-Food auf Partys und als Beilage zu einem deftigen Menü reichen. Blätterteig ausrollen und Dreiecke daraus formen.

2. Frischkäse (Tomaten-Chili Geschmack) mit Joghurt zu einer gleichmäßigen Creme vermengen.

3. Lauch waschen, trocknen und in feine Ringe schneiden. Schinken in Würfel schneiden, zusammen mit dem Lauch in die Joghurtmasse rühren und die Füllung für die Kipferl ist fertig! Ofen auf 175 Grad Celsius einstellen.

4. Jeweils einen EL dieser Füllung mittig auf den Dreiecken platzieren. Mit dem Einrollen am Ende beginnen und so ein typisches Kipferl ausformen.

5. Ei trennen. Eidotter in einer Schüssel verquirlen und auf den Kipferln verstreichen, den Abschluss bilden Sesamkörner. Kipferl auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech

aufreihen. Die Teigteile müssen rund 15 bis 20 Minuten im Ofen backen.

6. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Für die Blätterteigkipferl pikant gefüllt kann man auch verschiedene Gemüsesorten, Kräuter oder Salami verwenden. Der Fantasie sind hier kaum Grenzen gesetzt.