Schinken-Käse-Blätterteig-Kipferl

Die Schinken-Käse-Blätterteig-Kipferl mit Fertigteig aus dem Kühlregal gelingen blitzschnell. Das köstliche Kleingebäck schmeckt als Jause, als Snack oder bereits zum Frühstück.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

1 Packung	Blätterteig (ca. 270 g aus dem Kühlregal)
150 g	Kochschinken
150 g	Käse (in Scheiben)
1 Stk.	Ei
	Leinsamen (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Die **Schinken-Blätterteig-Kipferl** werden ganz einfach und schnell zubereitet. Den Blätterteig etwa 10 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen.

2. Das Backrohr auf 220 °C Oberhitze-/Unterhitze vorheizen und den Teig mittig der Länge nach mit einem Teigroller oder Messer durchschneiden.

3. Anschließend aus jedem Streifen 6 Dreiecke mit einer Seitenfläche von je 10 cm schneiden.

4. Jetzt je ein Blatt Schinken und Käse auf ein Teigdreieck legen und den Teig zur Spitze des Dreiecks hin zu einem Kipferl rollen. Die Schinken-Scheibe kann ruhig etwas größer als das Teigformat sein.

5. Jetzt das Backblech mit Backpapier auslegen und die Kipferl mit verquirltem Ei bestreichen und nach Belieben mit Sesam oder Leinsamen bestreuen.

6. Die Blätterteig-Kipferl mit Schinken und Käse auf mittlerer Schiene etwa 12-15 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Die selbst gebackenen Schinken-Käse-Blätterteig-Kipferl schmecken auch noch aufgewärmt am nächsten Tag sehr gut.