Schinkenkipferl

Als kleiner Snack für zwischendurch oder als Vorspeise sind diese Schinkenkipferl wunderbar geeignet. Das Rezept hierfür ist ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

1 Stk.	Blätterteig
160 g	Schinken
2 EL	Petersilie
200 ml	Sauerrahm
2 Stk.	Eidotter (zum Bestreichen)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Schinkenkipferl den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Schinken klein würfeln, die Petersilie waschen, trockenschwenken und fein hacken.

2. Sauerrahm in eine Schüssel geben und mit Schinken und Petersilie verrühren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Blätterteig aufrollen und in kleine Quadrate schneiden. Die Sauerrahm-Mischung nun löffelweise auf die einzelnen Quadrate verteilen, dabei darauf achten, dass die Füllung genau in der Mitte platziert wird.

4. Nun die Kipferl wie folgt einrollen: Zuerst die linke obere Ecke nach rechts unten rollen und die Rolle in die typische Kipferlform biegen. Um zu verhindern, dass die Füllung ausläuft, die Enden der Kipferl einmal umdrehen.

5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Schinkenkipferl darauf legen. Eidotter verquirlen und die Kipferl damit einpinseln.

6. Im Ofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen und noch lauwarm oder kalt servieren.

Tipp

Zu den Schinkenkipferl schmecken Tomaten oder ein frischer grüner Salat.