

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
30 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
Schweiz

SCHINKENGIPFEL MIT KÄSE



Rezept: www.swissmilk.ch, 18. 9. 2017 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Käsestäbchen und Schinkenranchen in Fertigteig packen. Mit Provencekräuter und Käse bestreuen. So einfach sind köstliche Schinkengipfel herzustellen.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2	Blätterteig (32 cm ø)	1	Eigelb
8 Tr	Schinken	1 TL	Provencekräuter
200 g	Greyerzer, in Stäbchen	20 g	Greyerzer, geriebener
		1 Pr	Paprika

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 220° C vorheizen.
2. Die runden Blätterteige auslegen und mit dem Messer oder Pizzacutter in je 8 Teile schneiden. Am äusseren Teigrand in jedem Teil in der Mitte 2 cm tief einschneiden.
3. Schinkenranchen diagonal teilen. Jedes Teigteil mit einem Schinkenstück und einem Käsestäbchen belegen. Aufrollen und auf das mit Backpapier belegte Blech legen.
4. Eigelb mit wenig Wasser verrühren und Gipfel damit bestreichen. Kräuter, geriebenen Gruyère und Paprika darüber streuen. In der Ofenmitte ca. 12 Min. backen.

TIPP: Rohe Gipfel lassen sich bestens einfrieren. Gipfel direkt aus dem Tiefkühler in den Ofen schieben, die Backzeit erhöht sich um 3-4 Min.