| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| klein | 30 Min. | ganzjährig | Schweiz |

# SCHINKENGIPFEL MIT KÄSE



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

## KURZ VORGESTELLT

Käsestäbchen und Schinkentranchen 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. Schinkentranchen 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.