

## Kartoffel - Gipfeli (Kartoffel-Hoernchen)

Kategorien: Gefüllt, Gebaeck, Kuchen, Kleingebäck, Pikant

Zutaten für: 20 Portionen

450        Gramm    Blaetterteig

### *FUELLUNG*

---

250        Gramm    Kartoffeln  
1        mittl.    Zwiebel; fein gehackt  
10        Gramm    Butter  
10               Oliven; schwarz, entkernt  
          Und grob gehackt  
100        Gramm    Formaggini; zerbroeckelt  
1        Bund    Petersilie; fein gehackt  
          Salz  
          Pfeffer

### *ZUM BESTREICHEN*

---

1            Eigelb  
1        Teel.    Rahm

### Anleitung:

Die Kartoffeln in der Schale weich kochen. Noch warm schaelen und Durch ein Sieb druecken. Die Zwiebel in der Butter glasig duensten. Oliven, Formaggini, Petersilie und Zwiebeln zu den passierten Kartoffeln geben und alles gut mischen. Mit Salz und Pfeffer wuerzen. Den Blaetterteig duenn auswallen und in Stuecke von 18x10 cm Schneiden, diese wiederum diagonal halbieren. Auf die Breitseite jedes Teigstueckes etwas Fuellung geben und zur Spitze hin aufrollen. Die Enden einschlagen und zu Gipfeli formen. Mindestens 20 Minuten kuehl stellen. Das Eigelb mit dem Rahm verquirlen und die Gipfeli damit bepinseln. Im auf 200 GradC vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille waehrend Co. 20 Minuten goldbraun backen.