

Schinken - Kipferl

Kategorien: Plätzchen, Käse, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

		Zutaten für	Portionen
200	Gramm	Quark (Topfen)	
200	Gramm	Schinken	
		Salz	
		Pfeffer	
		Petersilie, frisch	
1		Ei(er)	
2	Pack.	Blätterteig, (fertige Rollen)	

Anleitung:

Topfen (Quark) mit klein gewürfeltem Schinken und der gehackten Petersilie gut vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Blätterteig große, schmale Dreiecke schneiden, die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen und ins obere Drittel einen Löffel Schinkenmasse geben, zu einem Kipferl einrollen und mit Ei bestreichen. Im Backrohr bei 180°C ca. 35 min. backen. Mit Salat servieren.