

Schinkenkipferln

ca. 15 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Topfenteig:

320 g glattes Mehl
2 KL Dr. Oetker Backpulver
Salz
1 Ei (Größe M)
120 g kalte Butter
250 g passierter Speisetopfen (20 %)

Pikante Füllung:

170 g Schinken
1 hart gekochtes Ei (Größe M)
3 kleine Essiggurken
½ roter Paprika
1 EL Senf
Salz
Pfeffer
gehackte Petersilie
1 EL Sauerrahm

Zum Bestreichen:

2 EL Milch

1 Topfenteig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

Den Teig nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (24 x 40 cm), ca. 2 mm dick, ausrollen. Der Länge nach halbieren und die Teigstreifen in Dreiecke schneiden.

2 Pikante Füllung:

Für die Füllung Schinken, Ei, Gurkerln und Paprika fein hacken. Die übrigen Zutaten dazugeben und alles gut verrühren. Die Teigstücke mit Milch bestreichen. Die Füllung darauf verteilen, von der Breitseite einrollen und zu Kipferln formen.

3 Zum Bestreichen:

Die Kipferln mit Milch bestreichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.



Dr. Oetker Österreich

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 20 Minuten



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33