Schinkengipfeli von André Marty

Mengen für 10 Personen

Die angegebene Menge reicht als Hauptgericht mit Salat als Beilage

Tags: Schwierig, benötigt Backofen

1.2 kg Blätterteig	gerollter Blätterteig
300 g Schinkentranchen	in 3-Ecke schneiden und auf dem Teig auslegen
180 g Frischkäse	auf die Schinkenteile streichen den Teig anschliessend schneiden. (3-Ecke, welche etwas grösser sind als die Schinkenteile)
2.0 Stück Eier	das Ei trennen die Ränder mit dem Eiweiss bestreichen die Schnikengipfeli formen und mit Eigelb bestreichen. Bei 210 Grad 20-25min backen