Schinkengipfeli von Kathrin von Arx

Mengen für 12 Personen

384 g Blätterteig	Ausbreiten, längs halbieren, der Länge nach in 5 Stücke unterteilen, dann jedes Stück noch diagonal halbieren, sodass am Ende 20 Schinkengipfeli entstehen.
120 g Creme fraiche Kräuter	auf die Breitseite jedes Teigstückes wenig Sauce geben
60 g Schinkentranchen	in kleine Würfel schneiden, auf die Teigdreiecke verteilen. Dann die Dreiecke zu Gipfeli rollen und auf ein Backblech legen.
0.6 Stück Eier	Gipfeli mit Ei bestreichen, im Ofen nach Backanleitung des Teigs backen.