

Circa 45 – 50 Stück

Schinkenkipferl

Zutaten

Blätterteig: siehe Rezeptblatt
Teiggewicht pro Stück 20 g

Schinkenfarce: siehe Rezeptblatt
Füllmenge pro Stück circa 14 g

Arbeitsbeschreibung

Vorbereitung:

1. Blätterteig und Schinkenfülle vorbereiten und bereitstellen.
2. Vier Backbleche mit Backpapier auslegen.
3. Wenn die Schinkenkipferl sofort gebacken werden:
Backofen: 200°C, Backzeit circa 15 - 20 min.

Herstellung:

1. Blätterteig circa 2 mm dick ausrollen und in Dreiecke (150 x 150 mm) schneiden.
2. Schinkenfarce aufdressieren, zu Kipferl formen und auf das Backblech wegsetzen.
3. Entweder jetzt einfrieren und nach Bedarf auftauen, oder weiter mit folgenden Schritten:
4. Mit Vollei bestreichen und in die Mitte etwas Kümmel streuen.
5. Leicht salzen und für circa 15 – 20 min bei 200°C backen.