Schinkenkipferl

1/3 Teig

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Frühstück Hauptspeisen Jausenrezepte Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig

24 Stück



Zutaten

250 G	Mehl
1 PRISE	Salz
125 G	Butter
250 G	Topfen
1	Ei

Zubereitung

1. Mehl salzen und mit Butter abbröseln, mit Topfen und Ei zu einem Teig verkneten.
2. In drei Teile teilen und kurz kühl stellen.

SEMINAR BÄUERINNEN

Schinkenkipferl

2/3 Fülle

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Frühstück Hauptspeisen Jausenrezepte Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig

24 Stück



Zutaten

200 G	Schinken
1 KLEINE	Zwiebel
0,5 BECHER	Sauerrahm (125g)
	Petersilie
EVENTUELL	Salz und Pfeffer
1	Ei zum Bestreichen

Zubereitung

1. Schinken und Zwiebel klein schneiden, mit den restlichen Zutaten verrühren.

SEMINAR BÄUERINNEN

3/3 Fertigstellung

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Frühstück Hauptspeisen Jausenrezepte Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig

24 Stück



Zubereitung

1. Nacheinander jeden Teigteil rund ausrollen,
   in acht Teile teilen (wie eine Pizza).
2. Einen Löffel Fülle darauf geben,
   vom Rand Richtung Mitte aufrollen und zu Kipferl formen.
3. Mit Ei bestreichen und bei 180 °C Heißluft ca. 25 Minuten backen.