

Benötigte Zutaten

Topfenteig	
250 g	Premium Topfen 40%
200 g	Mehl
200 g	Premium Teebutter
2 g	Salz
Schinkenfüllung	
150 g	Schinken sehr fein gehackt
1 Stück	Jungzwiebel fein gehackt
20 g	Premium Teebutter flüssig
1 Stück	Ei
1 Prise	Salz, Pfeffer
1 Stück	Ei zum Bestreichen
1 Pkg.	Sesam zum Bestreuen

Schinkenkipferl

aus Topfenteig

Anleitung

1. Alle Zutaten kurz mischen bis der Teig eine gute Bindung hat. Ein Rechteck formen und in Frischhaltefolie einpacken.

2. Im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen. Am nächsten Tag den Teig ausrollen, wie einen Blätterteig falten und ausrollen, wieder falten und ausrollen und nochmals falten. Den Teig nun wieder verpacken und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Den Teig ca. 2,5 mm dick ausrollen und gleichmäßige Dreiecke ausschneiden (ca. 12 cm Seitenlänge).

4. Die Schinkenfüllung entlang einer Seite des Dreiecks mit dem Dressiersack auftragen. Die Ecken des Dreiecks leicht einschlagen, die Füllung zur Spitze hin in den Teig eindrehen und zu einem Kipferl (Hörnchen) formen.

5. Die Kipferl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech auflegen. Die Oberfläche mit gesalzenem Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen.

6. Gebacken werden Topfenteigkipferl bei 190 °C 15–20 Minuten, bis sie schön goldgelb sind. Die Schinkenkipferl sollten am Tag ihrer Zubereitung gegessen werden. Will man sie lagern, dann am besten in ungebackenem Zustand. Zur Lagerung gut verpackt tiefkühlen und bei Bedarf frisch backen.

Tipp: Eine sehr schmackhafte Variante gelingt, wenn man statt der Schinkenfüllung eine Scheibe Rohschinken (Parma) in den Teig einrollt und die Kipferl vor dem Backen mit geriebenem Emmentaler bestreut.

Ein Rezept der:
AMA Marketing