Fleischkäse-Gipfel

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Für den BIG Gipfeler (siehe rechts)
Kühl stellen: ca. 45 Min.
Backen: ca. 20 Min.
Ergibt 8 Stück

Füllung

- **150 g Brät**
- **50 g Tilsiter,** fein gerieben
- **2 Esslöffel Schnittlauch,** fein geschnitten
- **1 Peperoncino,** entkernt, fein geschnitten
- **¼ Teelöffel Salz**
- **Pfeffer** nach Bedarf

Brät und alle Zutaten bis und mit Salz mischen, würzen, zugedeckt beiseite stellen.

Kuchenteig

- **200 g Mehl**
- **½ Teelöffel Salz**
- **75 g Butter,** kalt, in Stücken
- **1 dl Wasser**

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter beigeben, von Hand zu einer krümeligen Masse verreiben. Wasser dazugiessen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.
2. Den Teig auf wenig Mehl rund (ca. 32 cm Ø) auswallen. BIG Gipfeler auf den kalten Teig legen, gleichmässig in den Teig drücken. Wichtig: Mitte gut andrücken.
3. Füllung mit dem Streich-Spachtel in die Vertiefungen streichen. BIG Gipfeler rechts oder links etwas anwinkeln, leicht schütteln, abheben.
4. Teigstücke zur Spitze hin aufrollen, seitliche Enden leicht zusammendrücken, Teigspitze mit etwas Wasser bestreichen, andrücken, mit der Teigspitze nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder das Knusperblech «Profi» (siehe rechts) legen.

1 Ei

1 Teelöffel Kaffeerahm

Ei und Kaffeerahm verklopfen, Gipfel damit bestreichen, ca. 15 Min. kühl stellen.

Der Gipfel des Genusses!

Mit dem neuen **BIG Gipfeler** wird das Backen von gleichmässig schönen, gefüllten Gipfeln zum Kinderspiel. Zu jedem Gipfeler gibt es als Geschenk ein Rezeptbüchlein mit vielen pikanten und süssen Gipfel-Ideen.

BESTELL-TIPP

Das neue, extragrosse, schnittfeste **Knusperblech «Profi»** ist auf die im Handel erhältlichen XL-Fertigteige (36 × 44 cm) abgestimmt. Die Speziallochung sorgt für ein superknuspriges Backresultat.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Dazu passt: Salat.

Pro Stück: 15 g Fett, 7 g Eiweiss, 18 g Kohlenhydrate, 995 kJ (238 kcal)

Rezept Betty Bossi
Betty Bossi Zeitung Nr. 02/2011
© Betty Bossi Verlag AG
www.bettybossi.ch