Betty Bossi

Schinkengipfeli

im Bild vorn

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min. Kühl stellen: ca. 30 Min. Backen: ca. 18 Min.
Ergibt 16 Stück

Express-Blätterteig

250 g	**Mehl**	
1 Teelöffel	**Salz**	in einer Schüssel mischen
100 g	**Butter,** in Stücken, kalt	beigeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben
75 g	**Butter,** kalt, in ca. 2 cm grossen Würfeln	
1 dl	**Wasser,** kalt	beigeben (Bild 3)

Verarbeiten: Teig auf Mehl rechteckig, ca. 1 cm dick auswallen. Schmalseiten zur Mitte hin einschlagen (Bilder 4+5), locker umschlagen, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen (1. Tour). Vorgang 1-mal wiederholen (2. Tour), dabei den Teig in die andere Richtung bearbeiten (Bild 6). Nach der 2. Tour zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Füllung

150 g	**Rahmquark**	
200 g	**Schinken in Tranchen,** fein gehackt	
1 Teelöffel	**grobkörniger Senf**	
½ Bund	**Petersilie,** fein gehackt	
¼ Teelöffel	**Salz,** wenig **Pfeffer**	alles in einer Schüssel gut mischen
1	**Ei,** verklopft	zum Bestreichen

Formen: Teig halbieren, 2 Kugeln formen, je auf wenig Mehl auswallen (ca. 32 cm Ø), teilen und füllen (Bild 1), Gipfeli formen (Bild 2), ca. 30 Min. zugedeckt kühl stellen. Gipfeli mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Ei bestreichen.

Backen: ca. 18 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, noch lauwarm servieren.

Pro Stück: 12 g Fett, 5 g Eiweiss, 12 g Kohlenhydrate, 713 kJ (171 kcal)

Schneller: 2 ausgewallte Blätterteige (ca. 32 cm Ø) verwenden.

Teigrondelle mit einem Teigrädchen oder einem scharfen Messer in je 8 gleich grosse «Kuchenstücke» teilen. Je ca. 1 EL Füllung auf dem breiteren Teil der Teigstücke verteilen. Teigränder mit i bzw. mit Milch bestreichen.

Teigstücke zur Spitze hin aufrollen, den Teig dabei nicht ziehen. Rollen mit der Teigspitze nach unten aufs Blech legen. Rollen zu Gipfeli formen, Enden gut zusammendrücken. Gipfeli mit genügend Abstand auf das Blech legen, mit Ei bzw. Milch bestreichen.

Möglichst kalte, ca. 2 cm grosse Butterstücke auf die krümelig geriebene Masse geben. 1 dl kaltes Wasser beigeben, rasch von Hand zu einem Teig zusammenfügen, kurz kneten, die Butterwürfel sollen dabei möglichst ganz bleiben. Teig zu einer Kugel formen, flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

1. Tour: Teig auf reichlich Mehl rechteckig, ca. 1 cm dick auswallen, sodass die *Längsseiten* oben und unten sind. Linke Schmalseite zur Mitte hin einschlagen, dabei das überschüssige Mehl mit einem Pinsel oder einer dafür geeigneten Bürste entfernen.

Fortsetzung 1. Tour: Rechte Seite einschlagen, sodass sich die Teigkanten in der Mitte berühren, überschüssiges Mehl entfernen. Rechte Seite über die linke schlagen, Teig zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

2. Tour: Teig wie abgebildet zu einem Rechteck auswallen, sodass nun die *Schmalseiten* oben und unten sind. Teig um 90 Grad drehen, erneut falten (Bilder 2+3), kühl stellen.

Rezept Betty Bossi
Das grosse Betty Bossi Kochbuch / 2006
© Betty Bossi Verlag AG
www.bettybossi.ch