

Käse-Schinken-Kipferl

Zutaten für 12 Stück:

Teig:

125 g	Magerquark
80 ml	Milch
80 ml	Öl
Prise	Salz
300 g	Mehl
3 TL	Backpulver

Füllung:

150 g	fester, würziger Käse, am Stück
100 g	gekochter Schinken
	kleiner Bund Schnittlauch

Fertigstellung:

1	Eigelb
2 El	Sahne

Dunst für die Arbeitsfläche

Zubereitung Füllung:

1. Käse fein reiben und **etwa 50 g zum Bestreuen zur Seite stellen.**
2. Schinken in feine Streifen schneiden.
3. Schnittlauch fein schneiden.

Zubereitung Teig:

1. Quark, Milch, Öl und Salz verrühren.
2. Mehl und Backpulver vermischen, über die Quarkmasse sieben und zu einem glatten Teig kneten.

Fertigstellung:

1. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den Teig in 12 gleichmäßige Stücke teilen und Kugeln formen.
3. Die Teigkugeln mit dem Rollholz auf der mit wenig Dunst bestäubten Arbeitsfläche **länglich/oval** ausrollen.
4. Die Teiglinge mit den Schinkenstreifen und Schnittlauch belegen.
5. Darauf den geriebenen Käse streuen und leicht mit Pfeffer würzen.
6. Von der langen Seite straff und mit Spannung zu Stangen aufrollen.
7. Die länglichen Stangen zu gebogenen Kipferl formen und mit Abstand auf das Backblech legen.
8. Das Gebäck mit der verquirlte Eigelb-Sahne-Mischung bestreichen.
Mit dem beiseite gestellten Käse bestreuen.
9. Die Kipferl auf der unteren Schiene in den Backofen schieben und 15 Minuten backen.
Umschalten auf Heißluft und 5-10 Minuten goldgelb fertig backen.
Warm servieren.