

Käse-Schinken-Kipferl

Zutaten für 12 Stück:

Teig

125 g Quark
80 g Milch
80 g Öl
Prise Salz
300 g Weizenmehl Type 405
3 TL Backpulver
Dunst für die Arbeitsfläche

Füllung

150 g fester würziger Käse
100 g gekochter Schinken
kleiner Bund Schnittlauch

Fertigstellung

1 Eigelb
2 El Sahne

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. Teig in 12 gleichmäßige Stücke teilen und Kugeln formen.
3. Teigkugeln mit dem Rollholz auf der mit wenig Dunst bestäubten Arbeitsfläche **länglich/oval** ausrollen.
4. Teigfladen mit den Schinkenstreifen und Schnittlauch belegen.
Mit geriebenem Käse bestreuen und leicht mit Pfeffer würzen.
5. Von der schmalen Seite straff und mit Spannung zu Stangen aufrollen.
6. Die länglichen Stangen zu gebogenen Kipferl formen und mit Abstand auf das Backblech legen.
7. Kipferl mit der verquirlte Eigelb-Sahne-Mischung bestreichen.
Mit dem beiseite gestellten Käse bestreuen.
8. Kipferl auf der unteren Schiene in den heißen Backofen schieben und 15 Minuten backen.
Umschalten auf Heißluft und 5-10 Minuten goldgelb fertig backen.
Warm servieren.