

Schinken-Käse-Kipferln

(A, G, C)

Topfenmürbteig: 0,25 kg Topfen, 0,25 kg Mehl,
0,25 kg Margarine, ½ TL Salz

Fülle: 0,2 kg Toastschinken, 0,125 kg Creme fraiche,
0,07 kg Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Oregano,
0,15 kg geriebener Käse, 0,05 kg Zwiebel

Zum Bestreichen: 1 Ei

- | | | |
|---|--|-----------|
| 1 | Topfenmürbteig zubereiten, zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln | 10 |
| 2 | Kühl rasten lassen | <u>30</u> |
| 3 | Fülle herstellen: Zwiebel und Schinken fein schneiden, Käse reiben, alle Zutaten miteinander vermengen, pikant würzen | 20 |
| 4 | Teig 3 mm dick rechteckig ausrollen (30 x 50 cm), Dreiecke mit einer Länge von 15 cm und einer Breite von 10 cm ausrollen, füllen (mittig portionieren), Ränder mit Eiklar bestreichen, Teigdreiecke einrollen und Kipferln formen, auf ein vorbereitetes Backblech legen, mit verquirltem Ei bestreichen, | 25 |
| 5 | Im vorgeheizten Backrohr bei 190 °C backen | <u>20</u> |

Tipp: Mit Salat servieren

Roglički s šunko in sirom

(A, G, C)

Skutno krhko testo: 0,25 kg skute, 0,25 kg moke,
0,25 kg margarine, ½ žli ke soli

Nadev: 0,2 kg toast šunke, 0,125 kg creme fraicha,
0,07 kg kisle smetane, sol, poper, oregano,
0,15 kg naribanega sira, 0,05 kg ebule

Za premaz: 1 jajce

- | | | |
|---|--|-----------|
| 1 | Pripravi skutno krhko testo, oblikuj svaljek, zavij v folijo za živila | 10 |
| 2 | Postavi na hladno | <u>30</u> |
| 3 | Pripravi nadev: ebulo in šunko nareži na drobno, naribaj sir, vse sestavine zmešaj in okusno za ini | 20 |
| 4 | Testo razvaljaj v pravokotnik (30 x 50 cm) približno 3 mm debelo, s koleš kom izreži trikotnike (15 cm dolge, 10 cm široke), v sredino daj nadev, robove namaži z beljakom, zavij v roglji ke, naloži na pripravljen peka , namaži s stepenim jajcem | 25 |
| 5 | Peci v sredini segrete pe ice pri 190 °C | <u>20</u> |

Postrezi s solato!