



SCHINKENGIPFELI

ZUTATEN

- 600g Schinken
- 3 Eier
- Schnittlauch
- 6 Essiggurken
- 1 Packung Kuchenteig

PREP TIME

- Zubereitung ca. | 15min
- Backen | 15-20 min
- Wärme 200 Grad

ZUBEREITUNG

Schneide Schinken, Eier, Schnittlauch und die Essiggurken klein und mische es gut untereinander.

Wir stellen die Füllung gerne etwas beiseite, damit der Geschmack intensiver wird und die Füllung schön saftig bleibt.

Teile jeden Kuchenteig in 8 Stücke. Verteile die Füllung gleichmässig in der Mitte der 16 Teigstücken. Rolle die Teigstücke auf und forme sie zu einem Gipfeli.

Backe die Schinkengipfeli bei 200 Grad ca. 15 - 20 Minuten.