Schinkengipfeli

Nach einem Rezept von Betty Bossi

Rezept für 16 Gipfeli

| 250 | g | Mehl | * Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. * Butter in Stücke schneiden, beigeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | TL | Salz |
| 100 | g | Butter, kalt |
| 75 | g | Butter, kalt, in ca. 2 cm grosse Würfel geschnitten | Butter und Wasser dazugeben, 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.  Teig auf reichlich Mehl rechteckig, ca. 1 cm dick auswallen, sodass die Längsseiten oben und unten sind. Schmalseiten zur Mitte hineinschlagen, dabei überschüssiges Mehl mit einem Pinsel entfernen, locker umschlagen, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen (1. Tour). Teig zu einem Rechteck auswallen, sodass nun die Schmalseiten unten sind. Teig um 90 Grad drehen und Vorgang wie 1. Tour wiederholen, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen. |
| 1 | dl | Wasser, kalt |
| 200 | g | Schinken, fein gehackt | Schinken und Petersilie fein hacken, mit Quark, Senf, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut mischen. |
| 0.5 | Bund | Petersilie, fein gehackt |
| 150 | g | Rahmquark |
| 1 | TL | grobkörniger Senf |
| 0.25 | TL | Salz |
|  | wenig | Pfeffer |
| 1 |  | Ei, verquirlt | Teig halbieren, 2 Kugeln formen, beide auf wenig Mehl rund auswallen (je ca. 32 cm Ø). Teige in je 8 «Kuchenstücke» schneiden. Je 1 EL der Füllung auf den breiteren Teil der Teigstücke verteilen. Stücke zur Spitze hin aufrollen, Enden andrücken, ca. 30 Min. zugedeckt kühl stellen.  Ofen auf 220 Grad vorheizen. Gipfeli mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Gipfeli mit Ei bestreichen.  Backen: ca. 18 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, noch lauwarm servieren. |