

## Schinkengipfeli 96 Stück

für Apéro

für ca. 20-24 Personen:

**6 Packungen vom:  
runden Blätterteig, 270 g, Durchmesser 33 cm  
2 Eigelb zum Bestreichen**

**Füllung:**

**600 g Schinken, feingeschnitten  
30 g Butter  
6 Teelöffel Senf  
0,5 bis höchstens 1 dl Saucenhalbrahm  
3 Eier  
eine mittelgrosse feingehackte Zwiebel  
1 Bund frischer Peterli  
Pfeffer und Salz**

**Ausführung:**

**1.**

Butter in der Bratpfanne erhitzen und die feingeschnittenen Zwiebeln kurz dämpfen. Den Schinken zufügen und leicht anbraten, mit den restlichen Zutaten vermischen und ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze einziehen lassen.

**2.**

6 Teigportionen in je 8 Dreiecke schneiden. Diese mit der Füllung belegen, die Spitzen mit Wasser bestreichen und zu Gipfeli rollen. Oder mit einer Gipfeli-Schablone arbeiten (16 Gipfeli für einen Teig).

**3.**

Mit den 2 Seiten nach unten auf das Blech legen und das Ganze mit Ei bestreichen. Im vorgeheizten Ofen (mittlere Rille) bei 200° C ca. 25 Minuten backen.