



Blätterteig-Zöpfchen mit Schinkenfüllung

Diese Zöpfchen sind fast das Gleiche wie die allseits bekannten Schinkengipfeli. Sie sind etwas grösser, mit mehr Füllung drin und genauso gut wie die Gipfeli als Fingerfood geeignet. Zusammen mit Salat geben sie auch eine gute Hauptmahlzeit. Speziell ist die Faltechnik, mit der die Schinkenfüllung eingeschlagen wird: Die schräg eingeschnittenen Ränder des Blätterteiges werden abwechselnd über die Füllung geschlagen (siehe Bilder).

Zutaten (2 Stück, 1 Portion)

1 Tranche Schinken gekocht
ca. 100g, 8mm dick
60g Lauch
50g Sauerrahm
1Tl Dijon-Senf
10g Mehl
10g Tafelbutter
1 Ei
2Stk Blätterteig, 18x14 cm
Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Schinken ganz klein würfeln. Lauch längs halbieren, zu schmalen Streifen schneiden und zu kleinen Würfelchen schneiden. In eine Schüssel geben.

Tafelbutter schmelzen, Mehl zugeben und verrühren bis ein homogener Brei entsteht. Sauerrahm und Senf zugeben und gut vermischen. Etwas auskühlen lassen und zum Schinken-Lauch-Gemisch geben.

Ei aufschlagen und verquirlen. Die Hälfte davon zum Schinken-Lauch-Gemisch geben. Alles gut vermischen. Die andere Hälfte des Eis zum Bestreichen der Zöpfchen beiseite stellen.

In der Mitte der Blätterteige eine ca. 4cm breite Bahn markieren (mit einem Messerrücken den Teig eindrücken, aber nicht durchschneiden). Die seitlichen Lappen lamellenförmig alle 2 cm schräg einschneiden (Siehe Bilder).

Ofen auf 200° vorheizen.

Füllung in die Mitte der Teige wie eine dicke "Wurst" auftragen. Seitliche Teigstreifen wie ein Geflecht über die Füllung legen. Mit dem Rest des verquirlten Eis bestreichen. 10 Minuten ruhen lassen und nochmals mit Ei bestreichen.

Auf ein ausgebuttertes Backblech legen und für 25-30 Minuten in der Mitte des Ofens backen.





