

Mini-Schinkengipfeli



Zutaten

Für 16 Stück

2 ½ EL	Rahmquark
80 g	Schinkenwürfeli
1 EL	Petersilie, fein gehackt
Wenig	Salz
Wenig	Pfeffer
Wenig	Knoblauchpulver
1 rund	ausgewallter Blätterteig, ca. 32 cm Ø
1 Ei	verklöpft zum Bestreichen

Zubereitung

1. Für die Füllung Quark mit allen Zutaten gut mischen.
2. Teig in 16 Kuchenform schneiden und füllen, Gipfeli formen, ca. 30 Min. zugedeckt kühl stellen.
3. Gipfeli mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Ei bestreichen.
4. Backen: ca. 18 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.
5. Herausnehmen, etwas abkühlen, noch lauwarm servieren.