

Rezept

Schinkenkipferl

Ein Rezept von Schinkenkipferl, am 18.12.2025

Zutaten

125 g Topfen (Magerquark)

Salz

1 Ei (Größe M)

1 EL Butter

schwarzer Pfeffer

1 EL Obers (Sahne)

Mehl zum Ausrollen

175 g Mehl

125 g kalte Butter

150 g roher milder Schinken (z. B. Parmaschinken)

1 EL Mehl

2 EL gehackte Petersilie

1 Eigelb zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Ein Sieb mit einem Tuch auslegen, den Topfen darin gut abtropfen lassen. In eine Schüssel füllen und das Mehl sowie 1 gute Prise Salz darüber streuen. Die Butter in Stückchen darauf verteilen. Mit zwei Messern schnell zerhacken, das Ei zugeben und alles zügig zu einem nicht zu glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und 30 Min. kühlen.
2. Für die Füllung den Schinken in Stücke schneiden und durch den Fleischwolf drehen (oder im Blitzhacker nicht zu fein zerkleinern). Die Butter zerlassen und den Schinken darin unter Rühren leicht anbraten. Das Mehl darüber streuen, noch einmal durchrühren. Vom Herd nehmen und mit Pfeffer und Petersilie würzen. Obers unterrühren, beiseite stellen.
3. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Das Eigelb mit wenig Wasser verquirlen. Den Teig auf bemehlter Fläche gut messerrückendick ausrollen und in 8 Dreiecke schneiden. Jeweils 1 EL Füllung in die Mitte setzen und den Teig von der breiten Seite zur Spitze hin aufrollen, dabei die Spitzen mit etwas Eigelb bepinseln.
4. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech heben und zu Kipferln (Hörnchen) formen. Mit Eigelb bepinseln und im heißen Backofen (Mitte) in 20-25 Min. goldbraun backen.