

Bärlauchgipfeli

Apéro- Gebäck für 4 Personen (8 Gipfeli)

Füllung

30	g	Bärlauch	gut waschen mit Haushaltspapier trocknen und von Hand zerzupfen oder in Streifen schneiden mit dem Bärlauch zusammen pürieren
1-2	Zehen	Knoblauch	
3	EL	Mandeln gem.	
3	EL	Rapsöl	
40	g	Sbrinz	frisch gerieben begeben, mischen
		Salz Pfeffer aus der Mühle	Füllung würzen und abschmecken
250	g	Blätterteig	mit wenig Mehl auswallen, wenn möglich zu einer Rondelle von 32 cm Ø, in 8 Sektoren schneiden. Je 1-2 TL Füllung auf die Teigstücke verteilen.
		Eiweiss oder Wasser	Die Teigspitzen mit Wasser oder Eiweiss bestreichen Jedes Teigstück von der Breitseite her locker gegen die Spitze hin aufrollen und zu Gipfeli formen. Auf ein mit Backrein belegtes Ofenblech legen.
1		Eigelb	
1	TL	Milch	zusammen verrühren und Gipfeli damit sorgfältig anstreichen.

Backen: im vorgeheizten Ofen bei 220°C ca. 20 –25 Min. (Mitte einschieben) goldbraun backen.

Tipp: es kann auch gut ein rund ausgewallter Teig verwendet werden!

Die vorbereiteten und vorgebackenen Gipfeli können gut tiefgekühlt werden. Vor dem Servieren nochmals kurz aufbacken!