# Schinkengipfel Spezial

**Zutaten** (8 Gipfel)

150 g Model-Schinken
7 Tranchen Bratspeck
3 EL frisch geriebener Sbrinz
60 g Quark
ganz wenig Rahm
1 TL grobkörniger Senf
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
etwas glattblättriger Peterli, fein gehackt
etwas getrockneter Thymian
allenfalls wenig Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
ca. 300 g Blätterteig rund ausgewallt, (Ø ca. 32 cm)
1 Eigelb, verquirlt

**Zubereitung**

Den Bratspeck knusprig anbraten und das Fett mit einem Haushaltpapier abtupfen. Speck und Schinken grob vorschneiden und dann mit dem Wiegemesser (oder mit der Haushaltsmaschine) ganz fein hacken. Die übrigen Zutaten dazugeben und gut zu einer homogenen Masse vermischen.

Den ausgewallten Blätterteig in 8 gleichgrosse Dreiecke schneiden und je einen gehäuften Esslöffel Füllung auf die Teig-Dreiecke geben (im unteren Drittel des Dreiecks platzieren). Die gefüllten Teig-Dreiecke zu Gipfeln aufrollen. Die Enden der Gipfel jeweils gut verschliessen, so dass die Füllung beim Backen nicht ausläuft. Die Gipfel mit Eigelb bestreichen und für ca. 25 Minuten in den auf gut 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben.

***

SRF Schweizer Radio und Fernsehen, Zweigniederlassung der Schweizerischen Radio- und Fernsehgesellschaft SRG SSR