

Blätterteigkipferl

(mit Schönegger Schmankerl)

Zutaten:

- 100 g Kartoffeln, mehlig
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 50 g Schönegger Topfen
- 50 g Alprahmkäse, gerieben
- 50 g Bergler 5 Mon., gerieben
- etwas Petersilie, fein gehackt
- etwas Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 Packung Blätterteig
- 1 Ei zum Bestreichen



Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, schälen und zerstampfen.
2. Die gewürfelten Schalotten, Topfen, Käse und Petersilie zu den Kartoffeln geben.
3. Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
4. Blätterteig ausrollen und in 16 Dreiecke teilen.
5. Etwas Füllung auf die breite Seite des Dreiecks geben, zur Spitze hin einrollen und die beiden Enden zu einer Kipferlform biegen.
6. Mit verquirltem Ei bestreichen und im Backrohr 12 Minuten bei 200°C goldgelb backen.

Guten Appetit!

