

Snack-Trilogie

Thema:	Fingerfood für verschiedene Anlässe (Spinattascherln, Schinken- und Lachskipferln)
Saison:	ein Abendessen, aber auch ein Party-, oder Mitternachtssnack
Besonderheit:	kann sowohl kalt als auch warm serviert werden
Zu Beachten:	ein Mix aus Schinken, Fisch und Vegetarisch - für jeden Geschmack etwas

Zutaten / Einkaufsliste

für 4 – 8 Personen

(je nach Hunger und Anlass)

Schinkenkipferl

2 Pkg.	Blätterteig
100 g	Schinken
3	Eier (gekocht)
1	Frühlingszwiebel
125 g	Mozzarella
200 g	Frischkäse mit Kräutern
1	Ei (roh) zum bestreichen
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Knoblauchpulver
n.B.	Kümmel (zum bestreuen)



Lachskipferl

2 Pkg.	Blätterteig
200 g	Räucherlachs
3	Eier (gekocht)
1	Frühlingszwiebel
200 g	Frischkäse mit Kren
1 EL	Schnittlauch
1	Ei (roh) zum bestreichen
n.B.	Salz und Pfeffer



Spinattascherl

1 Pkg.	Yufka-, bzw. Filoteig
200 g	Blattspinat (Zwutschgerl)
1	Frühlingszwiebel
1/2	chinesischen Knoblauch
200 g	Frischkäse mit Kräutern
200 g	Schafkäse
1	Ei (roh) zum bestreichen
n.B.	Sesam (zum bestreuen)
n.B.	Salz und Pfeffer



Zubereitung

Schinkenkipferl:

Eier kochen und fein hacken. Schinken, Frühlingszwiebel und Mozzarella fein würfeln und mit den restlichen Zutaten und den gehackten Eiern vermischen und pikant abschmecken. Jeden Blätterteig in 7 gleich große Dreiecke schneiden, mit der Schinkenmasse belegen und zu einem Kipferl rollen. Mit dem versprudelten Ei bestreichen und mit Kümmel bestreuen.

Im vorgeheizten Backrohr (Heißluft 180°) ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Lachskipferl:

Eier kochen und feinhacken. Lachs, Frühlingszwiebel fein würfeln und mit den restlichen Zutaten und den gehackten Eiern vermischen und pikant abschmecken. Jeden Blätterteig in 7 gleich große Dreiecke schneiden, mit der Lachsmasse belegen und zu einem Kipferl rollen, sowie mit dem versprudelten Ei bestreichen.

Im vorgeheizten Backrohr (Heißluft 180°) ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Spinattascherl:

Blattspinat auftauen, überschüssige Flüssigkeit ausdrücken und fein schneiden. Frühlingszwiebel fein würfeln, chinesischen Knoblauch fein hacken und den Schafkäse in kleine Würfel schneiden. Alles mit den restlichen Zutaten gut vermengen und pikant abschmecken. Immer zwei Blätter vom Filoteig (Yufkateig)

übereinanderlegen (dazwischen mit Wasser bestreichen) und in 6 gleichgroße Stücke scheiden. Mit der Spinatmasse belegen und zu einer „Tasche“ formen – die Ränder mit Wasser bestreichen. Zum Schluss die Tascherln mit dem versprudelten Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen.

Im vorgeheizten Backrohr (Heißluft 180°) ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Gutes Gelingen und Guten Appetit