

WAIKIKI-HÄŦrnchen

Zutaten: 1 Pkg Blätterteig
200 g kleingeschnittener Schinken
70 g Ananasstückchen
1 kleingehackte Zwiebel
2 Eßl Petersilie
1 Ei
2 Eßl Schlagobers
200 g Topfen
Salz, Pfeffer
1 Ei zum Bestreichen und ca. 20 g Mandelblättchen

Zubereitung: Den fertigen Blätterteig in ca. 12cm große Quadrate schneiden. Für die Füllung Schinken, Ananas, Zwiebel, Petersilie, Ei und Obers unter den Topfen rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung in die Mitte der Quadrate setzen und zwei Teigenden diagonal über die Füllung legen. Zu Kipferln formen und auf ein leicht befettetes Backblech legen. Die Kipferln mit Ei bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Das Backrohr vorheizen und bei 200 Grad ca. 20-25 Minuten backen.