



Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Andrea Schilchegger

Zutaten

1	•	9	Ŀ	σ
			- 7	0

250 G	Topfen
200 G	Butter
250 G	Dinkelmehl
1 PRISE	Salz
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	

Fülle

250 G

Schinken und/oder Wurstreste würfelig schneiden

• • •	250 G	Käsereste gerieben		
• • •	2 EL	Ketchup		
	1EL	Sauerrahm		
		Paprika oder Gemüsereste		
	ETWAS	Pizzagewürz		

Zubereitung

Teig

- 1. Die Zutaten zu einem glatten Teig kneten und einschlagen.
- 2. Mindestens 30 Minuten kühl stellen.
- **3.** Teig dünn ausrollen und Kreise ausstechen, mit 1 EL Fülle füllen, zuklappen und mit Ei bestreichen.

Oder den gesamten Teig rechteckig ausrollen, die Fülle darauf geben und zu einem Strudel einschlagen, mit Ei bestreichen.

Fülle

- 1. Alle Zutaten zu einer Masse verrühren.
- 2. Die Tascherl oder den Strudel auf ein Backblech geben und bei 180 °C Heißluft ca. ½ Stunde backen.

Dazu passt ein Salat der Saison und ein Sauerrahmdip.

Schinkentascherl sind auch kalt ein idealer Jausensnack.

Gutes Gelingen wünscht euch Andrea Schilchegger Windhofgut!