**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Backrezepte Jausenrezepte Vorspeisen und Salate

**Saison:** Ganzjährig

**Für:** 24 Stück

**Verfasst von:** Renate Zitz

## Zutaten

### Teig

| | |
|---|---|
| 250 G | Mehl |
| 1 PRISE | Salz |
| 125 G | Butter |
| 250 G | Topfen |
| 1 | Ei |

### Fülle

| | |
|---|---|
| 200 G | Schinken |

| | |
|---|---|
| 1 KLEINE | Zwiebel |
| 0,5 BECHER | Sauerrahm (125g) |
| | Petersilie |
| EVENTUELL | Salz |
| | Pfeffer |
| 1 | Ei zum Bestreichen |

## Zubereitung

### Teig

1. Mehl salzen und mit Butter abbröseln, mit Topfen und Ei zu einem Teig verkneten.
2. In drei Teile teilen und kurz kühl stellen.

### Fülle

1. Schinken und Zwiebel klein schneiden, mit den restlichen Zutaten verrühren.

### Fertigstellung

1. Nacheinander jeden Teigteil rund ausrollen, in acht Teile teilen (wie eine Pizza).
2. Einen Löffel Fülle darauf geben, vom Rand Richtung Mitte aufrollen und zu Kipferl formen.
3. Mit Ei bestreichen und bei 180 °C Heißluft ca. 25 Minuten backen.