

# Bärlauchgipfeli

## Zutaten

Apéro für 4 Personen

Backpapier für das Blech

Füllung

30 g Bärlauch

1-2 Knoblauchzehen geschält

3 EL gemahlene Mandeln

3 EL Rapsöl

40 g Sbrinz, gerieben

Salz, Pfeffer aus der Mühle

250 g Butterblätterteig

Mehl zum Auswallen

1 Eiweiss, leicht verquirlt

1 Eigelb, mit 1 TL Milch verdünnt

## Zubereitung

1. Für die Füllung Bärlauch zerpfeifen. Mit Knoblauch, Mandeln und Öl pürieren. Sbrinz darunter mischen, würzen.

2. Teig auf wenig Mehl zu einer Rondelle von ca. 32 cm Durchmesser auswallen, in 8 gleich grosse «Kuchenstücke»

schneiden. Je 1-2 TL Füllung in die Mitte geben, bis auf einen 1,5 cm breiten Rand darauf verstreichen. Ränder

mit Eiweiss bepinseln.

3. Stücke zur Spitze hin locker aufrollen, Enden einlegen und gut andrücken. Gipfeli auf einem mit Backpapier

belegten Blech verteilen. Mit Eigelb bepinseln.

4. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen.

Rund ausgewallten Teig verwenden.

Vorbereiten:

Die Gipfeli können am Vortag gefüllt werden. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Kurz vor dem Backen mit Eigelb bepinseln.

