

Schinkentascherl / Schinkenstrudel

1/2 Teig

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Jausenrezepte Restlküche Saison: Ganzjährig



Zutaten

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

Zubereitung

1. Die Zutaten zu einem glatten Teig kneten und einschlagen. Mind. ½ Stunde kühl stellen.
2. Mindestens 30 Minuten kühl stellen.
3. Teig dünn ausrollen und Kreise ausstechen, mit 1 Ei 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)

Schinkentascherl / Schinkenstrudel

2/2 Fülle

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Jausenrezepte Restlküche Saison: Ganzjährig



Zutaten

250 G	Schinken und/oder Wurstreste würfelig schneiden
250 G	Käsereste gerieben
2 EL	Ketchup
1 EL	Sauerrahm
	Paprika oder Gemüsereste
ETWAS	Pizzagewürz

Zubereitung

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.