

Schwarz- wälder- Kipferl



www.impuls.at



GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

ZUTATEN

300 g Blätterteig
1 Zwiebel
200 g REITER Schwarzwälder
20 g Butter
1/2 EL Mehl
200 g Sahne
Salz
Pfeffer
Zitronensaft
Muskatnuss
2 EL Petersilie
etwas Mehl zum Ausrollen
2 Dotter
2 EL Sesam

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel schälen und zusammen mit der REITER Schwarzwälder kleinwürfeln.
2. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. REITER Schwarzwälder kurz mitbraten. Das Mehl darüber streuen und unter Rühren anschwitzen. Mit der Sahne ablöschen, alles gut verrühren und offen zu einer sehr sämigen Creme einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, einem Spritzer Zitronensaft und Muskat abschmecken und die Petersilie darunterrühren, erkalten lassen.
3. Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick auf ein Rechteck von 30 x 40 cm ausrollen. Dieses längs durchschneiden. Aus den Teilstreifen spitze Dreiecke zuschneiden. Die Dotter mit 1 EL Wasser verquirlen. Die Ränder der Dreiecke mit einem Teil davon bestreichen.
4. Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Jeweils ein Häufchen von der REITER Schwarzwälder-Creme in die Mitte des Dreiecks setzen. Dann die Dreiecke von den breiten Seiten her zu den Spitzen hin zusammenrollen. Die Ränder leicht andrücken.
5. Die Kipferl auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Blech legen. Mit dem restlichen Dotter bestreichen und mit dem Sesam bestreuen. Auf der mittleren Schiene ca. 10-15 Minuten goldgelb backen.