

WILDCHRÜTER-GUNDERMANN-GIPFELI

Du benötigst für ca. 3-4 Personen:

1 runder Blätterteig

200g Philadelphia-Frischkäse

Fein geschnittene Gundermann-Blättchen oder andere Wildchrüuter nach Belieben

2-3 Prisen Wildchrüuter-Salz

1 Eigelb

- Lege den Blätterteig inkl. Backpapier auf dem Blechrücken aus.
- Bestreiche den Frischkäse knapp bis zum Rand auf den Blätterteig.
- Gib Gundermann oder andere Wildchrüuter deiner Wahl auf den Frischkäse.
- Salze nach Belieben.
- Du kannst den Teig nun mit dem Messer oder dem Teigrädchen in 8 oder mehr Teile teilen und diese Teile dann vom äusseren zum inneren Rand zu Gipfeli rollen.
- Bestreiche das Ganze mit Eigelb und backe es kurz bei hoher Temperatur, bis alles die gewünschte Farbe hat.
- Vom Blechrücken lassen sich diese Gipfeli bestens auf ein Brett oder eine Platte ziehen.

Serviere die Gipfeli am besten noch warm. Auch dieses Rezept schmeckt bestens zusammen mit einem feinen, saisonalen Wildchrüuter-Schüümli. Ä Guätä!



Mehr findest du auf unserer Website: www.wildchrueter-waerchstatt.ch

© Wildchrüuter-Wärchstatt Muotathal

