

## Ankezigergipfeli

Zutaten ausreichend für 12 Stück

### Blitz-Butterteig

250 g Mehl  
150 g Butter  
1 Ei  
3 El Rahm  
1 Kl Salz

### Füllung

150 g Schinken  
1 kleine Zwiebel  
etwas Petersilie  
etwas Basilikum  
15 g Butter  
3 Zigerschmelzkäsli  
1 Eigelb

Mehl und weiche Butterstücke in eine Schüssel geben und fein reiben. Ei, Rahm und Salz gut schlagen, zum Mehl geben und rasch zu einem Teig verarbeiten. Eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Schinken, Zwiebel, Petersilie und Basilikum fein hacken und in heisser Butter dünsten. In kleine Würfel geschnittenen Käse unter die Schinkenmasse ziehen. Teig 2 mm dick auswallen und in gleichschenklige Dreiecke von 12 cm Länge schneiden. Schinkenmasse darauf verteilen, von der Breitseite her zur Spitze aufrollen und zu Gipfeli formen. Mit geschlagenem Eigelb, vermischt mit einem Tropfen Öl, bestreichen und im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten backen - lauwarm servieren.

Herausgeber: Kochen im Glarnerland  
[www.landfrauenkochen.ch](http://www.landfrauenkochen.ch)

Weitere Rezepte auf [www.alpinavera.ch](http://www.alpinavera.ch)