



Fleischkäse-Gipfel

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Für den BIG Gipfeler (Seite 20)

Kühl stellen: ca. 45 Min.

Backen: ca. 20 Min.

Ergibt 8 Stück

Füllung

150g Brät

50g Tilsiter, fein gerieben

2 Esslöffel Schnittlauch,
fein geschnitten

1 Peperoncino, entkernt,
fein geschnitten

¼ Teelöffel Salz

Pfeffer nach Bedarf

Brät und alle Zutaten bis und mit Salz mischen, würzen, zugedeckt beiseite stellen.

Kuchenteig

200g Mehl

½ Teelöffel Salz

75g Butter, kalt, in Stücken

1 dl Wasser

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter beigegeben, von Hand zu einer krümeligen Masse verreiben. Wasser dazugiessen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.
2. Den Teig auf wenig Mehl rund (ca. 32 cm Ø) auswallen. BIG Gipfeler auf den kalten Teig legen, gleichmässig in den Teig drücken. Wichtig: Mitte gut andrücken.
3. Füllung mit dem Streich-Spachtel in die Vertiefungen streichen. BIG Gipfeler rechts oder links etwas anwinkeln, leicht schüttern, abheben.

4. Teigstücke zur Spitze hin aufrollen, seitliche Enden leicht zusammendrücken, Teigspitze mit etwas Wasser bestreichen, andrücken, mit der Teigspitze nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder das Knusperblech «Profi» (siehe Seite 6) legen.

1 Ei

1 Teelöffel Kaffeerahm

Ei und Kaffeerahm verklopfen, Gipfel damit bestreichen, ca. 15 Min. kühl stellen.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Dazu passt: Salat.

Pro Stück: 15g Fett, 7g Eiweiss, 18g Kohlenhydrate, 995 kJ (238kcal)