

Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Andrea Schilchegger

Zutaten

Teig

250 G Topfen

200 G Butter

250 G Dinkelmehl

1 PRISE Salz

Fülle

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

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.

Schinkentascherl sind auch kalt ein idealer Jausensnack.

Gutes Gelingen wünscht euch Andrea Schilchegger Windhofgut!