



Lachs-Gipfeli (16 Stück)

- 2 Stk. Blätterteig, rund ausgewallt je 250 g
- 40 g Pistazien grob gehackt
- 125 g Rauchlachs grob gehackt
- 125 g milder Greyerzer Käse
- 1 Stk. Eigelb
- 2 EL Milch
- 10 g Pistazien gehackt

Blätterteig entrollen und in je 8 «Kuchenstücke» schneiden, Käse auf der Röstiraffel reiben. Käse, Lachs und Pistazien mischen, auf jedes Teigstück etwas Füllung geben und von der breiten Seite her aufrollen, Gipfeli formen, auf ein kalt abgespültes Blech legen und 15 Minuten kalt stellen. Backofen Heissluft auf 180 Grad vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen und Gipfeli damit bestreichen. Pistazien gehackt darüber streuen und backen. Backzeit ca. 25-30 Minuten.

Tipp: kleinere Gipfeli formen und zum Apéro servieren

En Guetä

