

Schinken-Käse-Päckli

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 8 Min.
Ergibt 16 Stück

Füllung

- 80 g **Schinkenwürfeli**
- 50 g **Appenzeller**, in Würfeli
- 50 g **Maiskörner**, abgetropft
- 1 Esslöffel **Petersilie**, fein gehackt
- 2 Prisen **Salz**, wenig **Pfeffer**
- 1 Rolle **Pastateig** (ca. 16×56 cm)

alles in einer Schüssel mischen

entrollen, längs halbieren, je in 8 gleich grosse Stücke schneiden, mit Wasser bestreichen

Formen: Je ca. 1 Esslöffel Füllung in die Mitte der Teigstücke geben. Teigecken über der Füllung gut zusammendrücken, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: ca. 8 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, warm servieren.

Pro Stück: 2 g Fett, 3 g Eiweiss, 4 g Kohlenhydrate, 177 kJ (42 kcal)

Lässt sich vorbereiten: Ungebackene Päckli lagenweise mit Backpapier getrennt in einer Tiefkühlbox tiefkühlen.

Haltbarkeit: ca. 1 Monat. **Backen:** Päckli gefroren in den kalten Ofen schieben, ca. 12 Min. backen wie oben.

