

## Fleischkäse-Gipfel (scharf)

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

150 g Brät

50 g 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

200 g Mehl

½ Teelöffel Salz

75 g 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 zu-  
sammenfügen, 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-Spach-  
tel in die Vertiefungen streichen.  
BIG Gipfeler rechts oder links  
etwas anwinkeln, leicht schüt-  
teln, abheben.

4. Teigstücke zur Spitze hin auf-  
rollen, seitliche Enden leicht  
zusammendrücken, Teigspitze  
mit etwas Wasser bestreichen,  
andrücken, mit der Teigspitze  
nach unten auf ein mit Back-  
papier belegtes Blech oder das

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

