

# Roquefort Gipfeli mit Rohschinken

*Für 10-12 Personen zum Aperitif*

## Zutaten:

für 5-6 Personen als kleines Essen

150 g Roquefort  
40 g weiche Butter  
2 Eigelb  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
ca. 100 g sehr dünn geschnittener Rohschinken  
ca. 500 g Blätterteig  
1 Eigelb  
1 Teelöffel Rahm

## Zubereitung:

1. Den Roquefort mit der weichen Butter, den Eigelb und reichlich frisch gemahlenem Pfeffer mit einer Gabel zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.
2. Die Rohschinkenranchen je nach Grösse halbieren oder dritteln.
3. Den Blätterteig rechteckig dünn auswallen, in 12 breite Streifen und diese wiederum in Dreiecke schneiden.
4. Jedes Dreieck auf der Breitseite mit einem Stück Rohschinken sowie etwas Roquefortmasse belegen. Von der Breitseite her aufrollen und die Enden nach innen falten. Zu Gipfeli formen.
5. Die Gipfeli auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzten und mindestens 15 Minuten kühl stellen.
6. Das Eigelb mit dem Rahm verquirlen und die Gipfeli damit bepinseln.
7. Die Roquefort-Gipfeli im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während 15-20 Minuten backen. Heiss oder lauwarm servieren.