

# Schinkentascherl / Schinkenstrudel

## 1/2 Teig

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



### Zutaten

250 G	Topfen
200 G	Butter
250 G	Dinkelmehl
1 PRISE	Salz

**Verfasst von:** Andrea Schilchegger

### 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.

### Info

Schinkentascherl sind auch kalt ein idealer Jausensnack.

Gutes Gelingen wünscht euch Andrea Schilchegger Windhofgut!

# Schinkentascherl / Schinkenstrudel

## 2/2 Fülle

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



### Zutaten

250 G	Schinken und/oder Wurstreste würfelig schneiden
250 G	Käsereste gerieben
2 EL	Ketchup
1 EL	Sauerrahm
	Paprika oder Gemüsereste
ETWAS	Pizzagewürz

**Verfasst von:** Andrea Schilchegger

### Zubereitung

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.