

Spinatkipferl



Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Zwiebel fein würfeln, in der Butter andünsten, Spinat und 5 EL Wasser zugeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze auftauen lassen, dann in einem Sieb abtropfen lassen und sehr gut ausdrücken. Spinat, Käse und Crème fraîche in einer Schüssel mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Ofen auf 175 °C vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert). Teig in Dreiecke schneiden, diese auf ein Blech mit Backpapier legen. Je 1 EL der Creme auf die Teigdreiecke geben und dünn verstreichen. Den Teig vom breiten Ende zur Spitze hin zusammenrollen und zu Kipferln formen. Dünn mit verquirltem Dotter bestreichen. Im heißen Ofen auf der untersten Schiene etwa 15-20 Minuten goldbraun backen.

Zutaten

1 Zwiebel

2 EL Butter

300 g Blattspinat TK

100 g Österkron

100 g geriebener Käse

125 g Crème fraîche

Bad Ischler Kristall Salz

Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

2 Pkg. Croissant- oder

Blätterteig

1 Dotter