



Metzgerei Widmer

Dorfstrasse 26 – 3257 Grossaffoltern

---

## Pikante Osterküchlein mit Rohschinken

---

Zutaten für 6 Küchlein

---

### Teig:

Butter für die Förmchen 1 Kuchenteig, rechteckig ausgewallt

### Füllung:

6 Tranchen Rohschinken

300 g Ricotta

100 g geriebener Sbrinz

2 TL frische Thymianblätter

2 Zitronen, nur abgeriebene Schale

2 Eigelb, 2 Eiweiss

etwas Pfeffer

### Fleisch:

12 Tranchen Rohschinken

6 Zweige Thymian zum

Garnieren

Für 6 kleine Küchlein von 10 cm Durchmesser oder 1 Kuchenblech von 24 cm Durchmesser.

---

### Zubereitung

1. Die eingefetteten Förmchen mit Teig auslegen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und kalt stellen. Den Ofen auf 220 °C vorheizen.

2. Für die Füllung den Rohschinken fein hacken und mit den restlichen Zutaten bis und mit Pfeffer mischen. Eiweiss steif schlagen und sorgfältig unter die Masse mischen.

3. Die Küchlein auf der untersten Rille 25–30 Min. backen. Möglichst heiss, mit je zwei Tranchen Rohschinken und etwas Thymian garniert, servieren.

Vor- und Zubereitung: ca. 20 Min.

Backzeit: 25–30 Min.

Dazu: Salat, z.B. Spinatsalat

---

