

Überbackene Schinkenfleckerln



Foto: Ferdinand Neumüller

Zubereitung:

Für das Rezept **Überbackene Schinkenfleckerln** die Fleckerln in Salzwasser bissfest kochen, abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Die Butter mit Dottern schaumig rühren und den Sauerrahm beimengen.

Eiklar mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen und unter die Masse heben.

Mit den gekochten Teigfleckerln und Schinken vermischen. Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen.

In eine gebutterte und mit Semmelbröseln ausgestreute Form füllen, die Schinkenfleckerln mit Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 40 Minuten goldgelb backen.

Tipp:

Vogerlsalat, am besten mit in Knoblauchbutter knusprig gerösteten Croûtons und etwas Parmesan bestreut als Beilage zu den Schinkenfleckerln reichen.



Quelle:

Kärntner Küche

Tschermerjak & Wagner

Kochdauer: Mehr als 60 min

Schwierigkeit: Hobby-Koch

Menüart: Jause

Region: Österreich , Kärnten

Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g Teigfleckerln
- 100 g Butter
- 5 Eidotter
- 5 Eiklar
- 150 - 200 g Schinken (klein würfelig geschnitten)
- 250 ml Sauerrahm
- 2 - 3 EL Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Für die Form:

- Semmelbösel
- Butter