



## Weihnachts-Schüüfeli

### Zubereitung:

Sülze von «Quick-Schüüfeli» gewaschen, Fleisch gut abtrocknen.

Brisée-Teige auf der Bactrennfolie aufs Blech geben und mit Gabel einstechen. Eiweiss auf dem Teig verteilen und den fein gehackten Peterli darüber streuen.

«Schüüfeli» mit Senf einbalsamieren und auf den Teig geben. Diesen darum herum packen.

Aus dem Restteig Sterne oder Herzen ausstechen und diese mit etwas Eigelb auf dem Teigkleid fixieren.

Alles mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 35 - 40 Minuten ausbacken. Herausnehmen.

Etwas abkühlen lassen und servieren.

Dazu passt Kartoffelsalat oder Rotkraut.

Ein gemütliches Festessen wünscht  
-minu

### Zutaten:

(für 4 Personen)

1 Quick-Schüüfeli  
(oder Quick-Schinggli)

2 Pâte Brisée-Fertigteige  
(Leisy)

grobkörniger Senf

gehackter Peterli

2 Eiweiss

2 Eigelb

