

# Schinkli im Gewürzbrot

Rezept von Migga Falett, Bergün



**Peter Schläpfer**  
Betrieb Schläpfer Peter, Henggart

## Zubereitung

### Teig:

- Alle Zutaten mischen, zu einem weichen Teig kneten und 1 Stunde aufgehen lassen.

### Füllung:

- Speckwürfeli anbraten, Zwiebeln mitbraten und die Äpfel zugeben. Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Zum Schluss mit Salz und wenig Pfeffer abschmecken und auskühlen lassen.

### Formen:

- Teig auf leicht bemehlte Arbeitsfläche legen, zu einer Kugel formen, kreuzweise einschneiden, die Ecken nach aussen klappen, leicht bemehlen und auswallen.
- Füllung in der Mitte verteilen und Schinkli drauflegen. Ausgewallte Teigklappen mit Wasser bestreichen, nach innen klappen, andrücken und auf einem mit Backpapier belegten Blech in den Ofen schieben.
- Ca. 1 Stunde auf der untersten Rille bei 200 Grad backen.
- Kurz stehen lassen, den Teigdeckel abschneiden, Schinkli tranchieren, zurück ins Brot legen und servieren.

## Zutaten

### Teig:

- 750 g Halbweissmehl
- 2 TL Salz
- 2 TL Lebkuchengewürz
- ¾ Würfel Hefe, zerbröckelt
- 2 EL Honig
- ca. 5 dl Wasser

### Füllung:

- 75 g Speckwürfeli
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Äpfel in kleine Würfel geschnitten
- 3 EL Weisswein
- 2 Prisen Salz, wenig Pfeffer