



Pumpernickel-Käse Snacks

Das Rezept ist für **7** Personen berechnet

Mise au place ca. **0.20** Minuten

Kochzeit ca. Minuten



Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Pumpernickel-Käse Snacks

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
6	Stk	Pumpernickel	Pumpernickel mit Ausstechform ausstechen. (32 Stk à d= 3cm)
60	gr	QimiQ (ungekühlt)	QimiQ erst richtig gut glatt rühren
30	gr	Blauschimmelkäse	Blauschimmelkäse mit einer Gabel zerdrücken und mit
80	gr	Magerquark	Magerquark,
50	gr	Frischkäse	Frischkäse,
2	El	Peterli	Peterli fein gehackt und
2	El	Portwein	Portwein dem QimiQ beifügen.
		Salz	Mit Salz und
		Pfeffer	Pfeffer würzen
			die Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf die Hälfte der Pumpernickeltaler spritzen. Mit den restlichen Rondellen bedecken

Tipp: Die Taler kann man gut vorbereiten und kühl stellen, allerdings sollten sie etwa 20 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank geholt werden, damit die Konsistenz der Creme etwas weicher werden kann, da diese an der Kälte fest wird.

Getränke

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
		Bier mit Alkohol	
		Bier ohne Alkohol	
		Weisswein	
		Rotwein	
		Mineralwasser	