



## BIRNENHÄPPCHEN MIT WEISSCHIMMELKÄSE

Unser Tipp



Käse. Aus bester Schweizer Milch.



Produktion ohne Gentechnik

### ZUTATEN

bis 30 Min.

Für 2 Personen

2 Scheiben Vollkornbrot

Belag:

einige Tropfen Birnenschnaps oder Apfelsaft

Butter, weich, zum Bestreichen

2 Tranchen Weisschimmelkäse, z. B.

Nidelkäse, ca. 50 g

Pfeffer zum Bestreuen

2-3 EL gemischte Dörrfrüchte, z. B.

Aprikosen, Birnen, Rosinen, fein geschnitten



### ZUBEREITUNG

Die Brotscheiben nach Belieben mit Birnenschnaps oder Apfelsaft beträufeln, mit Butter bestreichen. Mit dem Käse belegen, in beliebige Stücke schneiden. Dörrfrüchte darauf legen, mit Pfeffer bestreuen.

Statt Häppchen Brötchen als Sandwich füllen. Passt auch als Zwischenmahlzeit, als Beilage zu einer Käseplatte oder zu einem Salat.

Weitersagen | [Facebook](#) | [Twitter](#) | [LinkedIn](#) | [Google+](#) | [Pinterest](#)

© AM



claimer