

## Fingerfood-Rezepte

### **-Kirschtomaten mit Mozzarella:**

Tomaten an einem Ende abschneiden, oder halbieren, damit sie gut stehen  
Basilikumblättchen mit Mozzarellakugel aufspießen mit Hilfe eines Zahnstochers

### **-Schwarzbrotsciben**

Rund Schwarzbrotsciben (Pumpernickel) mit Butter bestreichen.  
Salatgurke in genauso dicke Scheiben schneiden auf das Schwarzbrot legen.  
Krabben mit Zitronensaft, Dill, Salz und wenig Mayonnaise vermengen und auf die Gurkenscheiben legen.  
Mit Zitronenspalte garnieren.

### **-Blätterteig mit Käse/ Schinken**

Blätterteigrolle ausrollen und in gleichgroße Quadrate schneiden,  
mit Käse und rohem Schinken belegen, diagonal zu Hörnchen aufrollen  
mit Zahnstocher befestigen, mit Kondensmilch bestreichen und im vorgeheiztem  
Backofen  
bei 180 Grad backen ungefähr 12- 15 Min. je nach Bedarf  
in den Backofen ein feuerfestes Gefäß mit Wasser stellen!

### **- Blätterteig mit Champignons**

Champignons ( aus Glas blättrig) mit feingehackter Zwieben, Petersilie und  
Tomatenketchup vermischen nach Geschmack schwarzer Pfeffer hinzufügen.  
Blätterteigrolle in Quadrate schneiden und die Füllung darauf verteilen als Tasche über  
klappen, Ränder mit einer Gabel zudrücken und mit Kondensmilch  
bestreichen. Bei 180 Grad backen ungefähr 15 Min.

### **- Blätterteig - Feta Sonnenblumenkerne**

2 Platten Blätterteig (Rollen)  
500 gr. Fetakäse  
2 Eier  
ungefähr 2 Eßl- Olivenöl  
daraus eine geschmeidige Masse Rühren  
1 Rolle Blätterteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, die Fetamasse  
darauf verteilen.  
2. Rolle Blätterteig darauf legen Ränder festdrücken mit Kondensmilch bestreichen  
Sonnenblumenkerne darauf verteilen und bei 180 Grad ungefähr 20 Min.  
backen, kurz abkühlen lassen und dann in mundgerechte Stücke schneiden.  
Für ein Abendessen kann man auch größere Stück schneiden.

### **- Baguette mit Kaviar**

1 Baguette in Scheiben schneiden und mit Butter bestreichen  
8 hartgekochte Eier  
8 Eier klein hacken Mayonnaise mit der  
sauren Sahne, der Petersilie, den

4 Eßl Mayonnaise  
mischen  
2Eßl saure Sahne  
belegen und dem Kaviar bedecken.  
2 Eßl. gehackte Petersilie  
1 Tel. scharfer Senf  
1 Teel. Meerrettich  
Salz und Zucker  
6 Eßl. roter Kaviar

Gewürzen und den gehackten Eiern  
auf die Brote verteilen und mit je 1 Eischeibe

- Baguette mit Lachs  
Baguette in Scheiben schneiden mit Meerrettich - Sahne bestreichen  
Spargel in den Lachs aufrollen und auf die Baguettescheiben legen

#### **- Baguette mit Fisch**

Fisch und Zwiebel kleinschneiden (sehr fein)  
Salz, weißer Pfeffer Zitronensaft mit wenig Mayonnaise vermischen, Fischen und  
Zwiebel dazugeben und auf Baguette verteilen.

#### **- Rockforkugeln**

300gr. Rockforkäse mit 200 gr. Frischkäse zu einer geschmeidigen Masse verrühren.  
Daraus Kugeln formen und in feingemahlenem Pumpernickel oder Haselnüssen wälzen.  
Dazu den Pumpernickel in ein Glas füllen und bewegen.

#### **- Kräcker**

Kräcker mit Butter betreichen, Eischeibe darauf legen und mit schwarzem Kaviar  
garnieren

#### **- Käcker**

250 gr. Frischkäse mit wenig Salz und 1 Teel. Cognak vermischen in eine Spritztülle  
füllen und auf Kräcker Rosetten spritzen mit Haselnus oder Stückchen kandierte  
Kirsche garnieren.

**Pflaumen oder Datteln in Bacon** einrollen mit Zahnstocher befestigen bei 180 Grad  
im Backofen etwa 7 Min überbacken