

MISCH-MISCH BIL GEBNA (APRIKOSEN-KÄSE-HÄPPCHEN)

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Für 25 Stück

50 g Haselnüsse
225 g Doppelrahmfrischkäse nature, z.B. Gala
2 EL Mohnsamen
wenig weisser Pfeffer aus der Mühle
wenig Cayennepfeffer
25 getrocknete Aprikosen
2 EL Mohnsamen zum Garnieren



ZUBEREITUNG

- 1** Nüsse in der Bratpfanne rösten, auskühlen lassen und grob hacken. Mit Frischkäse und Mohnsamen verrühren, würzen.
- 2** Aprikosen auf Teller verteilen. Käsemasse mit Hilfe von 2 Teelöffeln formen und auf die Aprikosen verteilen. Mit Mohnsamen garnieren.

