

Rezept

Stulle mit Leberwurstpralinen und Sauerkirschen

Ein Rezept von Stulle mit Leberwurstpralinen und Sauerkirschen, am 23.04.2024

Zutaten

25 g Haselnüsse	125 g Kalbsleberwurst
150 g Sauerkirschen (ersatzweise TK-Sauerkirschen)	2 Scheiben Roggensauerteigbrot (gekauft oder selbst gebacken)
2 EL Sauerkirschgelee	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Stullen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 22 g F, 15 g EW, 50 g KH

Zubereitung

1. Die Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Herausnehmen und im Blitzhacker fein mahlen.
2. Aus der Leberwurst 16 Kugeln (ca. 1,5 cm Ø) formen und diese in den gemahlene Nüssen wälzen. Die Kirschen waschen, entstielen und entsteinen (tiefgekühlte Kirschen nach Packungsangabe auftauen lassen).
3. Die Brotscheiben mit je 1 EL Sauerkirschaufstrich bestreichen. Jeweils acht Leberwurstpralinen darauf verteilen und die Kirschen dazwischen setzen. Die Stullen mit Pfeffer übermahlen und servieren.