Rezept

Ziegenkäse-Croûtons mit Mandelmus

Ein Rezept von Ziegenkäse-Croûtons mit Mandelmus, am 01.06.2025

Zutaten

- **30 g** weiche Butter
- **5** große Scheiben Sandwichtoastbrot
- ca. 3 EL Mandelstifte
- Pfeffer
- runder Ausstecher (4 cm Ø)
- **1 EL** helles Mandelmus (aus dem Glas)
- **200 g** Ziegenkäserolle (Weichkäse)
- **3 EL** flüssiger Honig
- Backpapier für das Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 15 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Butter mit dem Mandelmus verrühren. Aus den Sandwichtoastscheiben 20 Kreise ausstechen und diese dünn mit der Mandelmusbutter bestreichen. Die Brotkreise mit etwas Abstand auf dem Backblech verteilen.

2. Die Ziegenkäserolle mit einem scharfen Messer in 20 Scheiben schneiden und die Käsescheiben auf die Brotkreise legen. Mit den Mandelstiften bestreuen. Den Honig in einem Pfännchen erwärmen und mit einem Teelöffel jeweils ein wenig davon in feinen Linien über die Mandeln träufeln.

3. Sobald die ersten Gäste eingetroffen sind, die Ziegenkäse-Croûtons im Backofen (oben, Umluft 180°) in ca. 6 Min. überbacken, bis der Käse zu schmelzen beginnt.

4. Die Croûtons aus dem Backofen nehmen und leicht pfeffern. Auf eine Servierplatte geben und warm reichen.