

Gefüllte Toastkörbchen



Kleine, schnell zubereitete Snacks mit Toast.

Zubereitungszeit: 10 min

Wartezeit:

Backzeit: 15 min

ZUTATEN

8 Scheiben Sandwichtoast
125 g Camembert
8 TL Frischkäse
8 TL Preiselbeeren (aus dem Glas)
Frischer Schnittlauch

ZUBEREITUNG

1. 8 Mulden eines Muffinsblechs einfetten.
2. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Die Rinde der Toastscheiben abschneiden. Die Scheiben mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Den Camembert in kleine Stücke und den Schnittlauch in Röllchen schneiden.
4. Die Toastscheiben vorsichtig in die Mulden des Muffinblechs drücken und die Camembert-Stücke darin verteilen.
5. Das Blech für ca. 15 Minuten in den Backofen stellen. Nach der Backzeit die Toastkörbchen vorsichtig aus der Form holen.
6. Nun noch je ein TL Frischkäse und Preiselbeeren darauf geben und die Schnittlauchröllchen darauf verteilen.
7. Warm servieren.