



# Canapés inspiriert von „Die Schöne und das Biest“



## Zutaten

### Für die Würstchen im Blätterteigmantel:

1 Glas	Cocktailwürstchen
1/2 Pck.	Blätterteig
1	Ei

### Für die Lachs Blinis:

1	Ei
150 ml	Milch
100 g	Buchweizenmehl
1/2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
1 TL	Butter
1/2	Gurke
1/2	rote Zwiebel
75 g	Frischkäse
6	Kapern
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	getrockneter Dill
150 g	Räucherlachs

### Für die Gurken-Sandwiches:

6 Scheiben	Weißbrot
75 g	Frischkäse
1/2	Gurke
1/2 Pck.	Kresse
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

### Für die Feigen-Käse-Sandwiches:

6 Scheiben	Weißbrot
1 Rolle	Ziegenkäse
6 TL	Feigensenf

### Für die Schinkenröllchen:

100 g	Käse am Stück
2	eingelegte Paprika
6 Scheiben	Kochschinken

### Für das Grey Stuff:

120 g	Leberpaté
	Lebensmittelfarbe, schwarz (nach Belieben)
6	Cracker

### Sonstiges:

Cocktailspieße
Spritzbeutel

## Rezeptinfo

### Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

pro Portion: 3845 kJ, 919 kcal, 70,1 g Kohlenhydrate, 42,7 g Eiweiß, 53,9 g Fett, 239 mg Cholesterin, 4,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

## Zubereitung

Canapés sind vielseitig und ein echter Hingucker. Sie sind perfekt für jede Party, aber auch bestens geeignet für ein romantisches Candlelight Dinner, wie der Zeichentrick-Klassiker „Die Schöne und das Biest“ eindrucksvoll zeigt. Lass dich inspirieren und zaubere köstliche kleine Häppchen, wie Würstchen im Schlafrock, Blinis mit Frischkäse, Gurke, Zwiebeln, Kapern und Lachs oder Mini-Sandwiches mit Frischkäse, Kresse und Oliven. Dazu gibt es Ziegenkäse-Schnittchen mit Feigensenf, Kracker mit Paté und Käse-Schinken-Röllchen mit eingelegter Paprika. Ob nun zu zweit oder zusammen mit vielen Freunden, genießt gemeinsam jeden einzelnen Happen.

### Würstchen im Blätterteigmantel

#### Step 1:

Als erstes gießt du die Würstchen ab und trennst sie voneinander, sollten diese in einer Kette zusammenhängen. Den Blätterteig schneidest du in ca. 2x10 cm große Streifen und schneidest diese noch einmal diagonal durch, sodass Dreiecke entstehen.

#### Step 2:

Nun umwickelst du die Würstchen mit den Blätterteigstücken und legst sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Dann verquirlst du ein Ei und streichst es mit einem Pinsel auf die Blätterteigrollen. Die Würstchen im Blätterteigmantel bei 180 °C Ober-/Unterhitze für 15 bis 20 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun ist.

### Lachs Blinis

#### Step 1:

Für die kleinen Pfannkuchen verquirlst du das Ei mit der Milch, dann gibst du das Mehl, Backpulver und Salz dazu und verrührst alles zu einem flüssigen Teig. Diesen lässt du 5 bis 10 Minuten ruhen. Dann gibst du etwas Butter in eine heiße Pfanne und bäckst je 1 EL Teig zu kleinen Pfannkuchen aus und lässt sie abkühlen.

#### Step 2:

Währenddessen schneidest du die Gurke in Scheiben und hobelst die rote Zwiebel zu feinen Ringen. Anschließend bestreichst du die Pfannkuchen mit Frischkäse, belegst sie mit einem Zwiebelring einer Kaper und würzt sie mit ein wenig Salz, Pfeffer und Dill. Dann gibst du darauf eine Gurkenscheibe und ein Stück Lachs.

### Gurken-Sandwiches

#### Step 1:

Für das Gurkensandwich schneidest du die Ränder vom Weißbrot ab und bestreichst das Brot auf einer Seite dünn mit Frischkäse. Anschließend schneidest du die Gurke in Scheiben und belegst die bestrichene Hälfte der Brote mit den Gurkenscheiben und der Kresse. Anschließend würzt du die Gurken mit Salz und Pfeffer, legst die unbestrichene Brotscheibe jeweils auf das Sandwich und schneidest es in mundgerechte Stücke. Zum Schluss stichst du mit einem Cocktailspieß eine Paprikaolive auf und steckst sie in die Gurken-Sandwiches.

### Feigen-Käse-Sandwich

#### Step 1:

Für das Feigen-Käse-Sandwich schneidest du die Ränder vom Weißbrot ab und schneidest den Ziegenkäse in Scheiben. Dann belegst du die eine Hälfte der Brotscheiben mit dem Ziegenkäse und bestreichst diesen mit dem Feigensenf. Anschließend legst du eine zweite Brotscheibe auf das Sandwich und schneidest es in mundgerechte Stücke.

## **Schinkenröllchen**

### **Step 1:**

Für die Schinkenröllchen hobelst du von einem Stück Käse 6 dünne Streifen und schneidest die eingelegte Paprika in kleine Streifen (ca. 5mm x 20 mm). Anschließend rollst du jeweils eine Scheibe Kochschinken auf, wickelst den Käse um die Kochschinkenrolle herum, legst zwei Paprikastreifen überkreuzt auf den Käse und fixierst alles mit einem Cocktailspieß.

## **Grey Stuff**

### **Step 1:**

Für den Grey Stuff färbe die Leberpaté vorsichtig mit schwarzer Lebensmittelfarbe, bis diese Grau wird. Fülle sie in einem Spritzbeutel mit runder Öffnung und forme auf den Crackern kleine Hauben.