



Silvester-Fingerfood mit Blätterteig & Frischkäse



Zutaten

Menge

3 Zweige	Petersilie
1 kleine	Rote-Bete-Kugel
1 Packung	Streichcreme Rote-Bete-Meerrettich
5	Mini-Mozzarella-Kugeln
2 TL	Tomatenmark
3 Scheiben	Graved-Lachs
1 TL	schwarzer Sesam
1/2	Zitrone
1	Knoblauchzehe
2 EL	Kichererbsen
1 kleines Bund	Dill
5	Kirschtomaten
	Salz
2 Zweige	Basilikum
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
3	Radieschen
4 Rollen	Blätterteig
1200 g	Frischkäse
1 TL	Kräuter der Provence
3 EL	grünes Pesto
3	Schnittlauchhalme
3	Cornichons
1/2 Packung	Hummus
2	Eier
1 Packung	Eiersalat-Aufstrich

Rezeptinfo

Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. + 40 Min. Backzeit

pro Portion: 5537 kJ, 1323 kcal, 52 g Kohlenhydrate, 32 g Eiweiß, 112 g Fett, 313 mg Cholesterin, 2,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Falls du dein Silvester-Buffer mit einem besonderen Rezept pimpen möchtest, können wir dir unsere herzhaften Letter Cakes im 2021-Look absolut empfehlen! Der Teig kann natürlich auch zu anderen Neujahrsfeiern oder auch Geburtstagen zugeschnitten werden, denn die leckere Füllung ist bei den Letter Cakes das entscheidende. Für unsere herzhaften Letter Cakes kannst du die gewünschten Zahlen und Buchstaben einfach aus fertigem Blätterteig ausschneiden. Gefüllt wird der Blätterteig dann mit zwei verschiedenen Frischkäse-Cremes. Wir haben uns für eine Dill-Zitronen-Creme und eine mediterrane Tomaten-Creme entschieden. Bei den Toppings der einzelnen Zahlen haben wir uns für vier verschiedene Varianten entschieden. Beispielsweise gibt es ein Topping mit Hummus, Rote Bete und Schnittlauch und ein Topping mit Lachs, Radieschen und Dill. Die Letter-Cakes sind wirklich ein absoluter Hingucker und schmecken dazu noch unglaublich lecker. Probiere diese herzhaften und bunten Letter Cakes unbedingt mal aus! So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst heizt du Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vor. Die Blätterteige ausrollen und mit Hilfe einer Schablone zweimal die 2021 ausschneiden. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit etwas Salz bestreuen. Dann vorsichtig auf mit Backpapier belegte Bleche legen und im vorgeheizten Backofen für ca. 7 Minuten backen. Anschließend die Zahlen mit Backpapier abdecken und mit einem weiteren Blech beschweren und für weitere 7 Minuten goldbraun backen. Alles aus dem Ofen holen und auskühlen lassen.

Step 2:

Dann kannst du die Füllungen zubereiten. Für die mediterrane Creme zuerst 600 g Frischkäse mit 2 TL Tomatenmark, 1 TL Kräuter der Provence, Salz, Pfeffer und 1 gepressten Knoblauchzehe glatrühren. Für die Dill-Zitronen-Creme kannst du 600 g Frischkäse mit fein gehacktem Dill, Zitronenabrieb sowie Salz und Pfeffer verrühren. Beide Sorten jeweils in einen Spritzbeutel füllen.

Step 3:

Die Eier für ca. 9 Minuten hart kochen, danach abschrecken und pellen. Die Kirschtomaten und die Mini-Mozzarella-Kugeln vierteln. Die Cornichons, die Eier und die Radieschen in Scheiben schneiden und die Rote Bete fein würfeln.

Step 4:

Nun kannst du die Letter Cakes dekorieren. Dazu die mediterrane Creme als Tupfen auf eine 2 und auf eine 0 spritzen. Die Zitronen-Dill-Creme auf die andere 2 und die 1 spritzen. Dann kannst du die Oberseiten vorbereiten. Dazu eine 2 mit Eiersalat bestreichen und mit Cornichons, Eierscheiben und Petersilie-Blättchen dekorieren. Eine 0 mit Pesto bestreichen und die Tomaten, den Mozzarella sowie einige Basilikumblätter darauf hübsch drapieren. Alles salzen und pfeffern.

Step 5:

Dann kannst du eine 1 mit der Rote-Bete-Creme bestreichen und den Lachs als Röschen darauf verteilen und mit Dill sowie einigen Radieschenscheiben garnieren. Zum Schluss bestreichst du die zweite 2 noch mit Hummus und dekorierst sie mit Kichererbsen, Rote-Bete-Würfeln, schwarzem Sesam und einigen Schnittlauchhalmen. Nun die 2021 zusammensetzen und am besten sofort servieren.

