



# Ölz Mehrkorn Toast

mit Räucherschinken, Petersilien-Honigtopfen & Blauschimmelkäse



## Zutaten

6 Scheiben Ölz Mehrkorn Toast  
300 g Topfen (40% Fettgehalt)  
120 g klein geschnittene weiche Dörzwetschken  
3/4 Apfel in 1/2 cm Würfel geschnitten  
3 EL Honig  
1,5 EL geschnittene Blattpetersilie  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
12 Scheiben zart geräucherter Krusten - oder Honig-Rosmarinschinken  
100 g Blauschimmelkäse  
3 EL gehackte gesalzene Mandeln (wahlweise: Erdnüsse)  
einige kleine Blattpetersilienspitzen zum Garnieren

## Zubereitungszeit

**15 min**

1. Topfen mit Dörzwetschken, Apfel, Honig & Petersilie glattrühren und mit Salz & Pfeffer abschmecken.
2. Den Ölz Mehrkorn Toast mit der Topfencreme ca. 0,5 cm dick bestreichen, Schinken locker darauf drapieren und mit kleinen Stücken Blauschimmelkäse belegen und für 5 Minuten bei 180°C ins vorgeheizte Backrohr geben.
3. Anschließend mit Salzmandeln bestreuen und mit kleinen Blattpetersilienspitzen garnieren und gleich servieren.

## Tipp:

"Selbst hergestellte Salzmandeln sind ganz einfach!"

100 g geschälte geröstete Mandeln  
1/2 aufgeschlagenes Eiweiß  
eine gute Prise Meersalz sowie eine kleine Prise Kristallzucker

Die Mandeln mit dem Eiweiß, Salz und Zucker mischen. Im Ofen bei ca. 160°C ca. 5 Minuten backen, damit das Eiweiß gut trocknet. Durch das Eiweiß haften die Gewürze optimal auf den Mandeln.