



Ölz Früchtebrot

mit Schinken, Käse, Feigen & Trauben



Zutaten

Ölz Früchtebrot
Butter
dünne Scheiben Schinkenspeck
Feigen
Weintrauben
Camembert

Zubereitungszeit

15 min

Das Ölz Früchtebrot in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, dann die Scheiben in der Mitte halbieren. Etwas Butter auf die halbierten Scheiben streichen und anschließend mit Schinkenspeck belegen. Trauben und Feigen, sowie den geschnittenen Camembert auf kleine Holzspieße stecken und diese auf die bereits belegten Ölz Früchtebrote stecken.

Die fertigen Ölz Früchtebrot-Spieße liebevoll auf ein Holzbrett legen und mit den restlichen frischen Früchten, Nüssen, Käse und Speck garnieren und in vollen Zügen genießen.

Umsetzung in Kooperation mit Jubeltage.