



Ölz Mehrkorn Toast mit Räucherschinken, Salzmandeln & Blauschimmelkäse

Ein schnelles aber ausgefallenes Toast Rezept

Zutaten

6 Scheiben Ölz Mehrkorn Toast
300 g Topfen
120 g Dörrzwetschen
3/4 Apfel in 1/2 cm Würfel geschnitten
3 EL Honig
1,5 EL Blattpetersilie
Salz
Pfeffer aus der Mühle
12 Scheiben zart geräucherter Krustenschinken
100 g Blauschimmelkäse
3 EL gehackte gesalzene Mandeln
Blattpetersilienspitzen zum Garnieren

Zubereitungszeit

15 min

1. Topfen mit Dörrzwetschen, 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

4. 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.