

„BISSIGER“ KIRSCH-KÄSE-AUFSTRICH

Mit ein paar getrockneten Sauerkirschen und etwas Frischkäse lässt sich kinderleicht ein besonderer Aufstrich für Bagels und Sandwiches herstellen. Oder Sie reichen die Kirsch-Frischkäse-Mischung als Dip zu verschiedenen Crackern, garniert mit ein paar Birnenscheiben.

ZUTATEN FÜR 16 PERSONEN:

- 220g Ziegenfrischkäse
- 110g Frischkäse aus Kuhmilch
- 3 Teelöffel Orangenhonig
- 1/2 Tasse getrocknete Sauerkirschen, fein gehackt
- 1/3 Tasse geröstete Nüsse (Walnüsse, Mandeln oder Pecannüsse), fein gehackt

ZUBEREITUNG:

Die beiden Frischkäse mit dem Honig in einer Schüssel gut verrühren, die Kirschen und Walnüsse zugeben. Fertig!

Tipp:

Die Nüsse röstet man am besten auf einem nicht gefetteten Backblech, das bei etwa 175 Grad Celsius in den Ofen geschoben wird.

Die Nüsse darauf verteilen und etwa 8 Minuten rösten. Die Nüsse auskühlen lassen, dann hacken.