

## Kräuter-Sahne-Törtchen



### Zutaten für den Boden:

Kräuterbutter  
Toastbrot

### Zutaten für die Kräuter-Sahne:

300 g Frischkäse  
200 g Sahne, geschlagen  
2-3 EL Grüne-Soße-Kräuter  
1 Sp Zitronensaft, frisch  
2-3 EL Städter Kaltsaft-Bindemittel  
nach Bedarf Salz & Pfeffer

### Außerdem:

Cocktailtomaten  
Eier, hartgekocht  
Käse, in Scheiben  
Kochschinken  
Radieschen  
Salatgurke(n)  
Schnittlauch



koziol Besteck-Etui KLIKK in grün



Städter Form Rund ø 26 cm / H 6 cm nicht verstellbar



Städter Form Rund ø 16 cm / H 6 cm nicht verstellbar



Städter Backzutat Kaltsaft-Bindemittel kaltlöslich 150 g



cilio Picknickkorb Cernobbio

1

Für den Boden zunächst die Brotscheiben (Menge nach Wahl) in beliebiger Größe ausstechen und auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen. Die Kräuterbutter in der Mikrowelle zum Schmelzen bringen und mit einem Backpinsel auf die Brotscheiben pinseln. Alles im Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für 10-12 Min. goldbraun rösten.

2

In einer Schüssel den Frischkäse glatrühren und die geschlagene Sahne hinzufügen und unterrühren. Den Zitronensaft pressen und mit den Kräutern und Gewürzen der Mischung beifügen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3

Im Anschluss daran vorsichtig das Kaltsaft-Bindemittel unterrühren. Nun abwechselnd die Brotscheiben mit Creme, Schinken, Käse und Gemüse (dies wiederholen; 3 rund ausgestochene Scheiben Brot pro Törtchen) in Dessertringen schichten und leicht andrücken.

4

Die Kräuter-Sahne-Törtchen für ca. 1 Stunde im Kühlschrank kalt und fest werden lassen und erst vor dem

Servieren die Vorspeisen-/Dessertringe abnehmen. Nun von Außen mit Schnittlauchspitzen, klein geschnittenem Ei und Gemüse dekorieren.

Falls die Höhe des Dessertringes nicht ausreicht, kann mit zusätzlicher Dessertrandfolie gearbeitet oder ein verstellbarer Tortenbackring verwendet werden.