Cranberry-Brie-Häppchen

Klein. Fruchtig. Würzig. Cranberry-Häppchen mit Brie und Pekannüsse sind salzig-süße Amuse-Gueules und perfekt für Buffets oder als erster Bissen vor einem schicken Menü. Ich serviere sie gerne im Herbst und Winter als Gruß aus der Küche, während ich in den ersten Gang vorbereite. Natürlich kannst du diese kleine Bissen Glück aber auch als Dessert servieren.



Cranberry-Brie-Häppchen | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (24 Stück): 275 Gramm Blätterteig | 500 Gramm (veganer) Brie | 1 Teelöffel Rosmarin | 1 Teelöffel Salz | 24 Teelöffel Cranberry-Sauce | 24 Pekannüsse | 1 Esslöffel Olivenöl



Cranberry-Brie-Häppchen | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (35 Minuten): 1. Mini-Muffin-Form mit Öl einfetten. 2. Blätterteig in 24 Quadrate schneiden in die Mulden legen, dabei am Rand leicht andrücken. 3. Brie in 24 Stücke schneiden und auf den Teig legen. 4. Rosmarin und Salz auf den Brie streuen. 5. Cranberry-Sauce und Pekannüsse auf den Brie geben und die Häppchen bei 170° Grad 25 Minuten backen.

Jetzt noch mehr Amuse-Gueules, Fingerfood, Desserts und weitere Rezepte mit Blätterteig wie meine Mini-Nougat-Brezel entdecken!

Nährwerte/Stück: 93 Kalorien | 6,6 Gramm Fett | 4,1 Gramm Kohlenhydrate | 4,2 Gramm Eiweiß