



Apéro-Häppchen mit Feigenkonfitüre

Menügang:
10 bis 20 Min.
Zutaten für 4 Personen

- 4 Scheiben getoastetes Toastbrot
- Feigenkonfitüre
- 50 Gramm Mini Cantadou
- Balsamico Crème
- 16 Stück Schaschlikspiesse aus Holz

Zubereitung

Aus jedem Toastbrot vier Kreise ausstechen und auf diese etwas Feigenkonfitüre geben. In jede Toastbrotsscheibe von unten einen Schaschlikspieß stecken, dass die Spitze ganz wenig hinausschaut. Auf diese Spitze je ein Cantadou Mini-Würfel stecken und etwas Balsamico Crème darüber träufeln. In einem Glas als „Strauss“ servieren.