



## O'ZAPFT IS! LECKERE SCHMAUSZEITHÄPPCHEN

von Sarah Ahrens

### ZUTATEN

Frischer Blätterteig  
3–4 Weißwürste (frisch aufgebrüht)  
Schmauszeitsenf\*  
Geriebener Käse (z. B. Bergkäse)  
Salzbrezeln



### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Weißwürste „zuzeln“ und in etwas dickere Scheiben schneiden.

Den Blätterteig ausrollen, waagerecht in zwei Hälften teilen und beide mit dem Schmauszeit Senf bestreichen.

Die Weißwurstscheiben nebeneinander mit Abständen auf die untere Hälfte der Blätterteighälften legen und die andere Hälfte darüber umklappen.

Kleine Häppchen mit jeweils einer Weißwurstscheibe im Inneren schneiden und die Ränder des Blätterteigs verschließen.

Geriebenen (Berg-)Käse darüber streuen und mit einer Salzbrezel pro Häppchen toppen.

Die Häppchen ca. 10–15 Minuten im Backofen fertigstellen!

\*Edelschmaus Originalprodukt