

● Kräuter-Kugeln

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Aufgehen lassen: ca. 30 Min.

Backen: ca. 25 Min.

150 g Mehl

¾ TL Salz, wenig Pfeffer

1 TL Trockenhefe

je 1 EL Majoran und Rosmarin, fein geschnitten

1¾ dl lauwarmes Wasser

1 EL Olivenöl

1. Mehl und alle restlichen Zutaten in einer Schüssel mit den Knethacken des Handrührgeräts gut verrühren (ca. 1 Min.), Teig bei Raumtemperatur ca. 30 Min. aufgehen lassen, in die Form füllen.

2. **Backen:** ca. 25 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Stück: 36 kcal, E 1 g, Kh 6 g, F 1 g

● Variante: Oliven-Kugeln

Statt Majoran und Rosmarin **1 EL Basilikum**, fein geschnitten, und **8 entsteinte schwarze Oliven**, fein gehackt, verwenden.

STRUBELPETER

18 Kräuter-Kugeln

120 g Bio-Frischkäse nature

15 g Kresse

Von den Kräuter-Kugeln je einen Spickel heraus-schneiden, Frischkäse in die Vertiefung geben, Kresse darauf verteilen, Spickel daraufsetzen, auf einer Platte anrichten.

BLUMENTÖPFLI

3 EL Weissweinessig

4 EL Rapsöl

2 Bund Radiesli, fein gehackt (ergibt ca. 150 g)

½ EL Schnittlauch oder Bärlauch, fein geschnitten

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

18 Kräuter-Kugeln

2 EL Schnittlauch oder Bärlauch, fein geschnitten

18 kleine Radiesli, blumenartig eingeschnitten, ca. 1 Std. in Eiswasser eingelegt, abgetropft

Essig, Öl, Radiesli und Schnittlauch verrühren, würzen, in 18 Gläser von je ca. 1 dl füllen. Kugeln daraufgeben, Schnittlauch darüberstreuen, Radiesli darauflegen.

CAPRESE-SPIESSLI

18 Datteltomaten

18 Basilikumblätter

18 Mini-Mozzarella

18 Oliven-Kugeln

18 Holzspießchen

Tomaten, Basilikum, Mozzarella und Kugeln an die Spießchen stecken.

ZUCCHINI-

ROHSCHINKEN-SANDWICH

nicht im Bild

½ EL Essig

½ EL Olivenöl

¼ TL Salz, wenig Pfeffer

100 g Zucchini, in ca. 3 mm dicken Scheiben, evtl. halbiert

18 Oliven-Kugeln

9 Tranchen Rohschinken, halbiert

Essig und Öl verrühren, würzen, Zucchini begeben, mischen, ca. 30 Min. ziehen lassen. Kugeln halbieren mit Zucchini und Rohschinken füllen, evtl. mit Zahnstochern fixieren.



● Nuss-Kugeln

Vor und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 25 Min.

-
- 150 g Halbweissmehl
 - 75 g Nusskerne-Mischung, grob gehackt
 - $\frac{3}{4}$ TL Backpulver
 - $\frac{3}{4}$ TL Salz, wenig Pfeffer
-
- 1 Ei
 - $\frac{1}{2}$ EL Nuss- oder Olivenöl
 - $\frac{1}{4}$ dl Milch
-

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in einer Schüssel mischen.

2. Ei, Öl und Milch begeben, mischen. Teig in die Form füllen.

3. **Backen:** ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Stück: 74 kcal, E 2 g, Kh 7 g, F 4 g

● Variante: Chili-Kugeln

Statt Nusskerne-Mischung **75 g gemahlene geschälte Mandeln** und **1–2 rote Chili**, entkernt, fein gehackt, verwenden.

ROQUEFORT-SANDWICH nicht im Bild

-
- 150 g Roquefort oder Frischkäse
 - $\frac{1}{2}$ EL Milch
 - 18 Nuss-Kugeln, halbiert
 - $\frac{1}{2}$ Birne, in Schnitzchen, halbiert
-

Käse mit einer Gabel zerdrücken, mit Milch mischen, auf die Schnittflächen der Kugeln verteilen. Birnenschnitzchen auf der Hälfte der Kugelhälften verteilen, restliche Kugelhälften daraufsetzen, evtl. mit Zahnstocher fixieren.

PILZ-SPIESSLI

-
- 9 Tranchen Bratspeck, quer halbiert
 - 18 mittelgrosse Champignons
 - $\frac{1}{4}$ TL Salz, wenig Pfeffer
 - 18 Nuss-Kugeln
-

Speck in einer beschichteten Bratpfanne portionenweise langsam knusprig braten, herausnehmen, abtropfen. Champignons in derselben Pfanne ca. 5 Min. rührbraten, würzen, mit dem Speck und den Nusskugeln an Zahnstocher stecken.

PIKANTE MINI-CUPCAKES nicht im Bild

-
- 18 Chili-Kugeln
 - 18 Praliné-Papierförmchen
 - 125 g Frischkäse mit Knoblauch und Kräutern (z. B. Cantadou)
 - 3 EL Milch
 - 80 g Rüeblli, in feinen Streifen
-

Kugeln in die Förmchen setzen. Cantadou und Milch verrühren, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 9 mm Ø) füllen, auf die Kugeln spritzen, mit Rüeblli garnieren.

RANDEN-HÜTTENKÄSE-SANDWICHES

-
- 100 g Hüttenkäse
 - 100 g gekochte Rande, fein gerieben
 - Salz, Pfeffer, nach Bedarf
 - 18 Chili-Kugeln, halbiert
-

Hüttenkäse und Rande mischen, würzen, auf der Hälfte der Kugelhälften verteilen, restliche Kugelhälften daraufsetzen, evtl. mit Zahnstocher fixieren.

