

Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS



BUNTES SNACKBOARD MIT PIKANTEN KIPFERLN

ZUBEREITUNGSZEIT: 60 Minuten

MENGE: 3-4 Portionen

ZUTATEN

Für die Kipferln:

- 150 ml Milch
- 1 Pkg. Trockengerm
- 150 g Naturjoghurt
- 60 g weiche Butter
- 450 g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 TL Salz

Für die Füllung:

- 200 g Frischkäse/Schmelzkäse
- 2 Fäuste Lorenz Crunchips Paprika {grob zerbröselte}
- 2 Eigelb zum Bestreichen und Sesam

Für die Jausenplatte:

- Radieschen, Salatgurken, Paprika, Tomaten
- Kapern & Oliven
- Trauben & Granatapfelkerne
- Lorenz World Selection Erdnuss Range
- Lorenz Crunchips x-cut Paprika
- Lorenz World Selection Pistazien
- Lorenz Linsen Chips Meersalz
- Mini-Mozzarella
- 1 Burrata
- 1 Camembert
- Olivenöl & Balsamico-Essig



ZUBEREITUNG

Für die Kipferln die Milch lauwarm erhitzen, Germ darin auflösen. Joghurt und weiche Butter hinzugeben. Mehl, Backpulver und Salz vermengen und mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig rund ausrollen und in 12 bis 16 Stücke schneiden. Diese mit Frischkäse bestreichen, mit zerbröselten Chips bestreuen und zu Kipferln aufrollen. Die Kipferln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und an einem warmen Ort für 20 bis 30 Minuten gehen lassen. Mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 200 °C Ober- und Unterhitze für rund 12 bis 15 Minuten goldgelb backen.

Für die Jausenplatte Obst und Gemüse waschen, das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. Alles auf einer Platte arrangieren. Mini-Mozzarella, Burrata und Camembert mit Olivenöl und Balsamicoessig garnieren.