

Pumpernickel - Canapèes mit westfälischer Schinkencreme

- **Portionen:** 50
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '50', 'yield' : '' });
```

Typisch westfälische Fingerfood, knusprig - herzhaft, bodenständig

Zutaten

- 100 g roher, westfälischer Schinken, fein gewürfelt (Geht kostengünstig mit Abschnitten)
- 500 g rund ausgestochene Pumpernickel aus dem Supermarkt
- (2 Rollen)
- 300 g Doppelrahm - Frischkäse mit Pfeffer (Gervais oder Philadelphia)
- 100 g mittelalter, geriebener Gouda
- 100 g Quark
- 2 -3 El Butter
- 2 Bündchen Schnittlauch, gehackt
- 150 ml Fleisch - oder Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln mit Butter kurz anschwitzen, die Schinkenwürfelchen dazu geben und mit der Brühe aufgießen, ca. 10 min. köcheln lassen. Alles mit dem Stabmixer fein pürieren, abkühlen lassen.

Schritt2

Den Quark, Frischkäse, Gouda und 2/3 des Schnittlauchs glatt verrühren.

Schritt3

In einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle füllen, 1 Stunde im Kühlschrank kalt legen.

Schritt4

In der Zwischenzeit die Pumpernickelplätzchen in einer Stielpfanne mit brauner Butter von beiden Seiten knusprig braten und mit etwas Abstand auslegen.

Schritt5

Mit der Schinkencreme gleichmäßig ausspritzen und mit dem restlichen Schnittlauch bestreut, aus garnieren.

Schritt6

Gern schneide ich zusätzlich mit einem Sparschäler dünne Streifen vom Gouda und forme für die Garnitur kleine Röllchen; sieht hübsch aus.

Rezeptart: Canapes **Tags:** typisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pumpernickel-canapees-mit-westfaelischer-schinkencreme/>