



APÉROSCHIFFLI

Zubereitung: je 5 Minuten

Zutaten Toast-Käseschiffli (für 6 Stück)

- 2 Toastbrote
- ca. 70g Kräuterfrischkäse
- 3 grosse, dünne Käsescheiben
- 6 dekorative Spiesse

Zubereitung

Toastbrote mit Frischkäse bestreichen und in 3 Dreiecke schneiden. Käsescheiben halbieren, diese mit dem Spieß als Segel aufziehen und in die Toastbrote stecken.

Zutaten Apfelschiffli (für 6 Stück)

- 1 grosser Apfel
- 1 Kaki Persimon
- 6 dekorative Spiesse

Zubereitung

Apfel halbieren, die Hälften dritteln und entkernen. Kaki in grobe Stücke schneiden. Kaki mit einem Spieß auf den Apfelstücken befestigen.

Tipp

Die Toast- und Apfelschiffli zusammen mit dem Goldfish Original oder Goldfish Dinkel-Vollkorn, zum Apéro oder zum Zvieri servieren - Gross und Klein werden begeistert sein.

