

Vogelbeertörtchen

Ein nicht alltägliches Apérogebäck, mit dem Sie Ihre Gäste sicher überraschen werden.



1 Konfitüren-
glas voll Vogelbeeren

aus dem Tiefkühler nehmen und von den Stielen lösen
in eine Chromstahlpfanne geben
mit Wasser bedecken und alles kurz aufkochen, Wasser abgessen

Birnendicksaft

zu den Vogelbeeren geben, bis sie bedeckt sind
beigeben

1 Prise

Salz

Die Vogelbeeren mit dem Birnendicksaft so lange kochen, bis sie weich sind. Abkühlen lassen und ins Konfitüreglas füllen. Die Druidenperlen sind 6 bis 8 Monate haltbar.

1

ausgewallter Blätter-
teig

Rondellen ausstechen und darauf je 1/2 Teelöffel Druidenperlen geben

Roquefort-Käse

auf jede Rondelle noch je etwas Roquefort geben und alles bei 220 Grad im Backofen backen.

Wer die Vogelbeertörtchen pikant mag, kann sie zusätzlich mit Pfeffer oder Chili vor dem Backen noch etwas würzen.

Falls Sie keine Vogelbeeren zur Verfügung haben, können Sie dasselbe Apéro-Gebäck mit Birnen herstellen. Diese werden aber nur ganz kurz im Birnendicksaft gekocht. Als Gewürz gebe ich hier etwas Rosmarin bei.