

> Weihnachts-Snackboard

Für gemütliche Abende im Advent



ZUTATEN:

Brötchen Weihnachtsbaum:

20 g	Hefe
1 TL	NATURATA Rübenzucker
250 ml	Wasser, handwarm
1 EL	NATURATA Weißweinessig
2 EL	NATURATA Olivenöl Kreta
2 TL	NATURATA Atlantik Meersalz
500 g	Mehl Körner oder Saaten

Feigen Frischkäse Creme:

3 Stück	Feigen, getrocknet
1 Stück	Feige, frisch
200 g	Frischkäse
2 EL	Honig
2 EL	Sesam
1 EL	Limettensaft
1/2 TL	NATURATA Atlantik Meersalz
1 Zweig	Thymian

Marinierter Ziegenkäse:

4 EL	NATURATA Olivenöl Kreta
1 Stück	Orange, bio
2 EL	Honig
1 Zweig	Rosmarin
1 TL	rosa Pfefferbeeren
1 Prise	Zimt NATURATA Atlantik Meersalz Pfeffer
4 Stück	Ziegenkäsetaler à 40 g

Eingelegte Champignons:

500 g	Champignons
2 Stück	Knoblauchzehe
1 TL	NATURATA Atlantik Meersalz
1 TL	NATURATA Rübenzucker
80 ml	NATURATA Olivenöl Kreta
80 ml	NATURATA Aceto Balsamico Di Modena IGP
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Brötchen, Hefe und 1 TL NATURATA Rübenzucker in handwarmen Wasser auflösen.
2. Anschließend die 1 EL NATURATA Weißweinessig, 2 EL NATURATA Olivenöl, 2 TL NATURATA Meersalz und 500 g Mehl hinzufügen und in einer Küchenmaschine zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Den Teig nun an einem warmen Ort für ca. 1,5 Stunden gehen lassen.
3. Danach den Teig in 16 gleich große Teile teilen, zu Kugeln rollen und nach Belieben in Körnern oder Saaten wälzen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech zu einem Weihnachtsbaum legen und nochmal für ca. 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Den Brötchen-Baum mit etwas Wasser besprühen und in den vorgeheizten Ofen für ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.
5. Für die Feigen Frischkäse Creme, getrocknete Feigen in kleine Würfel schneiden und mit heißem Wasser übergießen und ca. 15 Minuten quellen lassen.
6. Frischkäse mit Honig, Limettensaft und ½ TL NATURATA Meersalz verrühren. Sesam in einer Pfanne goldgelb anrösten. Die eingeweichten Feigen mit dem Frischkäse zu einer feinen Creme pürieren. Die Hälfte des gerösteten Sesams unter die Frischkäsecreme heben.
7. Die Frischkäsecreme nun in einer Schale anrichten und mit der frischen Feige, einem Zweig Thymian sowie dem restlichen Sesam garnieren.
8. Für den marinierten Ziegenkäse, Orange heiß abspülen, die Schale fein abschälen und den Saft auspressen. Rosmarinnadeln von einem Zweig Rosmarin fein hacken. Aus 4 EL NATURATA Olivenöl, Orangensaft, Honig, Zimt, etwas NATURATA Meersalz und Pfeffer eine Marinade herstellen.
9. Rosmarinnadeln, Orangenschale sowie rosa Pfefferbeeren zur Marinade geben und miteinander vermengen. Die Marinade über die Ziegenkäsetaler geben und für ca. 6 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.
10. Für die eingelegten Champignons, Champignons putzen. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Jeweils einen Zweig Rosmarin und Thymian von den Stielen zupfen und ebenfalls fein hacken.
11. 80 ml NATURATA Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin anbraten. Knoblauch sowie Rosmarin und Thymian hinzufügen. Kurz andünsten, damit sich ein feines Aroma entwickeln kann.
12. Nun die Champignons mit dem NATURATA Aceto Balsamico ablöschen, mit 1 TL NATURATA Meersalz, 1 TL NATURATA Rübenzucker und Pfeffer abschmecken. Die Champignons für ca. 6 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Zubereitungszeit Brötchen:	30 Minuten
Ruhezeit Brötchen:	90 Minuten
Backzeit Brötchen:	15-20 Minuten
Temperatur:	200 °C Umluft
Zubereitungszeit Feigen Frischkäse Creme:	30 Minuten
Zubereitungszeit mariniertes Ziegenfrischkäse:	20 Minuten
Ruhezeit mariniertes Ziegenfrischkäse:	6 Stunden
Zubereitungszeit eingelegte Champignons:	20 Minuten
Ruhezeit eingelegte Champignons:	6 Stunden

Abdruck honorarfrei. Belegexemplare erbeten.