Winzerwecken



Ein Klassiker bei unseren Geburtstagen und Festen sind meine Winzerwecken. Wenn ich die Kids frage, was es beim Fingerfood-Buffet geben soll, sind die Winzerwecken immer dabei. Ich mache sie gerne, weil man sie gut vorbereiten kann, so dass man sie nur noch in den Ofen schieben muss, wenn die Gäste da sind. Dadurch kann man sie auch problemlos für viele Gäste machen. Man kann sie nebenher zu einem Glas Rotwein oder Bier essen und muss nicht unbedingt am Tisch sitzen, weil man kein Besteck dafür benötigt. Auch zu grünem Salat schmecken die überbackenen Brötchen sehr gut. Sie sind herrlich unkompliziert und trotzdem ein Seelenwärmer.

Zutaten für ca. 24 Winzerwecken

200 g Frischkäse mit Kräutern

150 g Schmand

250 g Kochschinken

150 g Speckwürfel

200 g geriebener Käse

Salz, Pfeffer, Paprikapulver

12 Brötchen zum Aufbacken (ich nehme hierfür die kleinen

Baguettebrötchen, es geht aber auch jede andere Art Aufbackbrötchen)

1. Schneide den Kochschinken in kleine Würfel.
2. Gib alle Zutaten bis auf die Gewürze in eine große Schüssel und vermenge alles gut miteinander. Wenn du das Gefühl hast, die Masse ist zu trocken, füge noch einen Esslöffel Schmand hinzu. Die Masse soll die Konsistenz eines Aufstrichs haben.
3. Würze alles mit Salz und Pfeffer sowie etwas Paprikapulver. Sei mit dem Salz zurückhaltend, denn Schinken, Speck und Frischkäse sind schon salzig.
4. Schneide die Brötchen auf und bestreiche die Hälften großzügig mit der Masse. Ich bin hier wirklich nicht geizig beim Auftragen. Wenn zu wenig von der Masse darauf ist, wird das Brötchen gerne trocken.
5. Überbacke die Wecken im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für ca. 15-20 Minuten, bis sie leicht gebräunt sind.