



blitzschnelles
Apéro-Gebäck

Zutaten für 24 Häppchen

für die Mayonnaise

- 2 – 3 dl Rapsöl
- 1 Ei
- 1 KL Senf
- Essig
- Pfeffer , Maggi

für die Häppchen

- 100 g Sbrinz
- etwas Senf
- 6 Scheiben Toastbrot

Sbrinz-Häppchen

Für die Mayonnaise 1 Ei, 1 KL Senf und 2-3 dl Rapsöl (alles zimmerwarm) in einen hohen Becher geben. Am Bamix den Quirl montieren und die Masse gut mixen.

Mit etwas Essig, Pfeffer und einem Spritzer Maggi würzen und nochmals kurz mixen, bis eine dickliche Mayonnaise entstanden ist.

In einer Schüssel 4 – 5 EL Mayonnaise mit 100 g geriebenem Sbrinz und etwas Senf mischen.

Toastbrot vierteln. Das Brot mit der Masse bestreichen und auf ein Blech legen.

Im vorgeheizten Backofen während ca. 5 Minuten bei 220 Grad (Umluft) backen. Ausgarnieren und warm servieren.

Tipp:

Sbrinz-Häppli und ein Salat sind auch ein feiner
Znacht oder Zmittag!