



Walnussbrötchen

mit Feigen und Walnüssen

ERSTELLT VON

ARYZTA
Food Solutions

SERVING INSPIRATION



1



2



3



ZUTATEN

840373 Walnussbrötchen

20 g Frischkäse Natur

30 g frische Feigen

4 g Walnüsse gehackt

6 g Honig

1 g Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



ZUBEREITUNG

1. Das Walnussbrötchen nach Backanleitung backen und nach dem Abkühlen mittig aufschneiden. Die untere Brötchenhälfte mit Frischkäse bestreichen.
2. Die Feigen in Scheiben schneiden und auf dem Frischkäse anrichten. Anschließend die gehackten Walnüsse darauf verteilen.
3. Darauf den Honig fein verteilen. Zum Servieren die obere Brötchenhälfte aufsetzen.



BACKEMPFEHLUNG

Das Walnussbrötchen bei 180°C- 200 °C
ca. 8-10 Min. backen.



TIPP

Statt Feigen können auch Birnen
verwendet werden.