

Puten-Preiselbeer-Canapés

Zutaten für 30 Stück

125 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Ei
1 Eigelb
310 ml Milch
3 EL Butter
3 EL Mayonnaise
150 g Putenaufschnitt
3 EL Preiselbeeren
3 hart gekochte Eier
60 g Alfalfaspossen

Mehl und Backpulver mischen und in eine Schüssel geben. Ei, Eigelb und die Milch dazugeben. 2 Esslöffel Butter in einem kleinen Topf zerlassen und ebenfalls dazugeben. Alle Zutaten gut miteinander verrühren, bis keine Klumpen mehr zu erkennen sind. Den Teig zugedeckt 30 Min. quellen lassen.

Die restliche Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und teelöffelweise kleine Teigkreise in die Pfanne setzen. Nacheinander goldgelb ausbacken. Die fertigen Pikelets auf einen Teller legen, mit einem Küchentuch abdecken und auskühlen lassen.

Die abgekühlten Pikelets mit Mayonnaise bestreichen und mit Putenaufschnitt belegen. Die Eier in Scheiben schneiden, auf den Canapés verteilen und mit Preiselbeeren garnieren. Mit Alfalfaspossen bestreut servieren.

Leseprobe aus:



KÖSTLICH ESSEN BEI HISTAMIN-INTOLERANZ

Thilo Schleip, Isabella Kedzierski
Trias Verlag
ISBN: 978-3830433187
159 Seiten, 17,95 EUR



Die Rezeptvorschläge sind geeignet zur Verwendung bei Histamin-Intoleranz. Abdruck mit freundlicher Genehmigung des Trias Verlags, MVS Medizinverlage Stuttgart GmbH & Co. KG. Jede Verwertung außerhalb des Urheberrechts ist verboten. Keine Haftung.

Mehr Informationen unter: <http://www.laktonova.de>

Gefunden unter:

http://www.laktonova.de/deutsch/info_service/rezepte/puten-preiselbeer-canapes_bei_histaminintoleranz.html