



Warme Welsh rarebit - Canapées

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Der pikante, warme, walisische Käsesnack

Zutaten

- Weißbrot, Toastbrot oder Baguette
- 200 g grob geriebener Cheddar oder Gloucester Käse
- 40 g Butter
- 1 Eigelb
- 1 Tl englischer Senf
- 50 ml englisches Ale oder ein deutsches Bier
- Pfeffer, Rosenpaprika oder Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Den grob geriebenen Käse mit allen Zutaten zu einer konstant, streichfähigen Masse verarbeiten, abschmecken und „üppig“ auf das o.g. Brot streichen.

Schritt2

(Es ist zeitsparender das Toastbrot in ganzer Länge in große Scheiben zu schneiden und zu bestreichen)

Schritt3

Anschließend in den auf 180 ° C Oberhitze vorgeheizten Backofen schieben und für ca. 5 - 6 min. goldgelb überbacken

Schritt4

Danach die Rinden abschneiden und in beliebig große Häppchen portioniert, noch warm servieren.

Schritt5

.

Schritt6

Portionieren und warm servieren.

Rezeptart: Canapes **Tags:** pikant, stehempfang

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/warme-welsh-rarebit-canapees/>