

SALZGEBÄCK

mit Obazda und Schinken.

 **20 Min.**  **gering**

Zubereitungszeit Aufwand

Zutaten für: 4-6 Personen

20 g weiche Butter
1 kleine Zwiebel
250 g reifer Camembert
1/2 TL PENNY edelsüßes Paprikapulver
 PENNY Salz und Pfeffer
 PENNY gemahlener Kümmel
1 EL Kürbiskerne
2-3 EL Weißbier oder Sahne
250 g Salzcracker, rund
 (Ø ca. 5 cm, ca. 24 Stück)
100 g dünn geschnittener Schinken
 (ca. 6 Scheiben)

Zubereitung:

- 1** Die Butter cremig rühren. Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Camembert in einer Schüssel mit einer Gabel fein zerdrücken. Gehackte Zwiebel und Butter zugeben, mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und gut vermischen. Kürbiskerne grob hacken und untermengen. Alles mit etwas Weißbier zu einer Creme verrühren.
- 2** Mit einem Löffel auf die Hälfte der Salzcracker setzen und jeweils einen weiteren Cracker schräg anlegen. Schinkenscheiben halbieren, je eine halbe Scheibe gewellt auf einen Holzspieß fädeln und in einen Cracker stecken.