

## Gefüllte Käsewürfel

4	dünne	Käsescheiben (z.B. Greyerzer)	auf einen Teller/Tablette legen
150	g	Frischkäse, nature	die Dörrfüchte ganz fein schneiden und mit dem Frischkäse gut mischen
2		Datteln	
1 – 2		Dörrfeigen	
2		Dörraprikosen	
		Salz, Pfeffer	

Die Masse auf 3 Käsescheiben streichen, mit der 4ten Käsescheibe zudecken  
Kühl stellen

In 2 cm grosse Würfel schneiden (mit einem Zackenmesser, schräg)

1	kleines	Vollkornbaguette	in Scheiben schneiden, evtl. halbieren und die Käsewürfel mit Hilfe eines Zahnstochers darauf anrichten
---	---------	------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Tipp:** Die Würfel schon 2 – 3 Tage im Voraus zubereiten

