

## Pumpernickel - Taler - Gefüllte

Kategorien: Plätzchen, Pikant, Käse, Gefüllt

Zutaten für: 20 Personen

		MANGOLACHS - CREME
1		Reife Mango
200	Gramm	Räucherlachs in Scheiben
		Salz
		Schwarzer Pfeffer
		F.a.d.M
40		Pumpernickeltaler
125	Gramm	Ziegenkäserolle

### Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 45 Minuten

Für die Mango-Lachs-Creme die Mango schälen, das Fruchtfleisch rund um den Kern abschneiden und 100 g davon mit dem Räucherlachs pürieren (die restliche Mango in Stücken dazu reichen). Die Creme mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken, auf 10 Pumpernickeltaler streichen und jeweils einen zweiten Taler daraufsetzen. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und zwischen die restlichen Pumpernickeltaler legen.