

Apéro Sonne

Apéro-Sonnen sind in vielen Varianten möglich. Vegetarisch, pikant, süß.

Zutaten

2 runde Teigscheiben (Kuchenteig oder Blätterteig)

Füllung: Oliventapenade und Tomatenpesto

Alternativen pikant (auch kombiniert möglich):



- Käse
- Speck
- Hackfleisch
- Spinat, Speckmökli, Zwiebeln
- Geräucherter Lachs, Meerrettich Cantadou
- Feingeschnittene, gedämpfte Pilze
- Thonmousse und Kapern
- Weitere Ideen

Alternativen süß:

- Marmelade
- Quittenmus
- Nutella
- Karamalisierte Nüsse, gehackt
- Cocktailfrüchte, Orangeat, Zitronat
- Weitere Ideen



Zubereitung

Erste runde Teigscheibe auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Oliventapenade auf einen Halbkreis geben, auf den anderen Tomatenpesto. Die zweite Teigscheibe genau darüberlegen. Mit einer Tasse mit leichtem Druck die Mitte der Sonne bezeichnen. Von dieser kreisrunden Linie mit einem scharfen Messer 12 Strahlen einschneiden. Die Strahlen sorgfältig 1- bis 2-Mal um sich selbst drehen. Die Sonne mit Eigelb bepinseln. Die Sonne bei 200 Grad im Ofen backen, bis sie golden ist. Zum Apéro lauwarm servieren.

Süße Sonnenstrahlen können als Dessert auch zu einer passenden Crème oder Eis serviert werden.

[Zum Blogbeitrag](#)