

# HUG Mini-Windbeutel mit Schinken- Meerrettich-Mousse



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten:

- 20-25 Stück HUG Mini-Windbeutel (Art. 35037)
- 25 ml kräftiger Kalbsfond oder Bouillon
- 120 g Schinken
- 2 TL Senf
- 2 EL Sauerrahm Frischkäse
- 300 g Frischkäse mit Meerrettich
- 200 g Frischkäse Natur
- 100 ml Sahne
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Kerbel für die Garnitur

## Zubereitung:

Schinken in Stücke schneiden und mit dem Kalbsfond, dem Senf und dem Sauerrahm im Mixer pürieren.

Anschließend die Masse mit dem Frischkäse in einer Pfanne leicht erwärmen und zergehen lassen.

Masse abkühlen lassen, die Sahne steif schlagen und vorsichtig darunterziehen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und für mindestens 2-3 Std. kühl stellen.

Mit einem Dressiersack in die Mini-Windbeutel füllen

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

[www.edna.de/rezepte](http://www.edna.de/rezepte)

[www.edna.at/rezepte](http://www.edna.at/rezepte)

© EDNA International GmbH