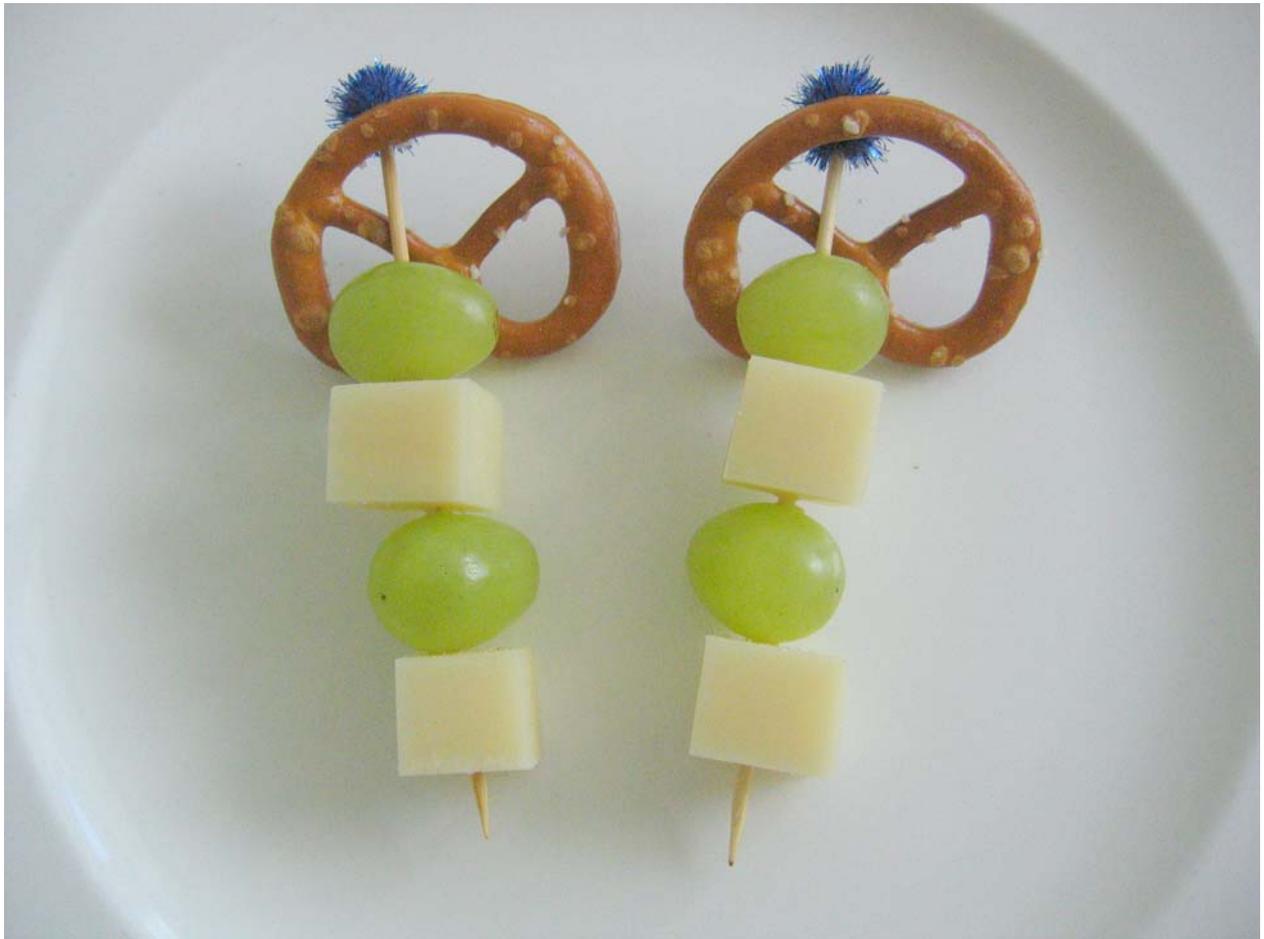


# Käsespießchen



## Zutaten für 6-12 Stück:

60-90 g Emmentaler am Stück

12 Trauben

6-12 Salzbrezeln

6-12 Maraschino-Kirschen  
(optional)

6-12 Party-Spießchen

1. Emmentaler in Würfel von ca. 15 mm Kantenlänge schneiden, Trauben waschen und auf Küchentüchern abtropfen lassen.

2. Jeweils 1-2 Käsewürfel und 1-2 Trauben auf ein Partyspießchen stecken und mit einer kleinen Salzbrezel garnieren. Optional auch noch Maraschino-Kirschen aufstecken.

## Hinweise:

In den 50er bis 70er Jahren hat man diese Spießchen an eine frische Ananas gesteckt und erhielt so einen "Käseigel".

## Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitungszeit ca. 10 min, Nachspeisen, Häppchen, Käse, vegetarisch, deutsch