*Toast Hawaii*

Zutaten: 4 Scheiben Ananas (aus der Dose), 4 Scheiben Toast, Margarine, 2 Scheiben gekochter Schinken, 4 quadratische Scheiben Käse (Schmelzkäse oder Emmentaler), rote Cocktailkirschen

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zuerst die Scheibe Toast mit der Margarine bestreichen, eine halbe Scheibe Schinken drauf lagen, dann die Ananas und zu guter Letzt den Käse. Das Ganze kommt dann für ungefähr 6 Minuten in den Backofen, bis sich eine leichte braune Stelle in dem Loch der Ananas bildet. Die Toasts rausholen und für eine Minute abkühlen lassen. Nach Wunsch mit einer Cocktailkirsche in der Mitte servieren. GUTEN APPETIT!

*Mettigel-Brote*

Zutaten: Mett (Menge je nach Wunsch), 1 Zwiebel, Oliven, Pfefferkörner, Brot nach Wahl, Butter

Zubereitung: Das Brot in servierfertige Stücke schneiden und diese mit Butter beschmieren. Aus dem Mett kleine Kugeln formen, die an einer Seite spitz zulaufen, was die Schnauze am Ende sein soll. Diese dann jeweils auf die Brote setzen, aus einem kleinen Stück Olive die Nase und aus zwei Pfefferkörnern die Augen zaubern. Die Zwiebel in längliche kleine Stücke schneiden und in die Mettbällchen als Stacheln hineintun. ET VOILA!

*Käse-Trauben-Spieße*

Zutaten: Helle Weintrauen (Kernlos), Käsewürfel (Gouda), Zahnstocher

Zubereitung:

Den Käse entweder schon in Würfeln kaufen oder in kleine Würfel schneiden, wenn er als Ganzes gekauft wurde. Auf jeden Zahnstocher jeweils ein Stück Käse und oben drauf eine Weintraube spießen. Je nach Wunsch so viele machen, wie man will. FERTIG!

*Russische Eier*

Zutaten: 5 Eier (oder mehr nach Bedarf), Mayonnaise/Remoulade, Salz und Pfeffer, nach Wunsch Kaviar

Zubereitung:

Die Eier hart kochen und durch in der Mitte aufschneiden, das Eigelb aus jeder Hälfte entfernen und in einen separaten Behälter geben. Dazu kommen dann Mayonnaise oder Remoulade hinzu. Das Ganze wird vermengt, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und die fertige Masse wird wieder in die Ei-Hälften gefüllt. Nach Wunsch können diese dann mit etwas Kaviar garniert werden. FINITO!