# Brotzeit-Spieße als Oktoberfest Fingerfood

## Zutaten für 12 Stück:

- Leberkäse (2 Scheiben)
- 12 Stück Nürnberger Bratwürstchen
- 350 g Mini-Laugengebäck (zum Aufbacken)
- 12 Stück Gewürzgurken ((1 großes Glas Cornichons))
- 6 Radieschen
- 150 g Emmentaler
- 12 Holzspieße

**Arbeitszeit:** ca. 30 Minuten

## Zubereitung:

1. Schneide den Leberkäse in Würfel. Brate sie knusprig an.
2. Brate die Bratwürstchen.
3. Lass die Laugenstangen antauen und forme sie zu kleinen Kugeln. Backe sie nach Packungsanleitung.
4. Wasche die Radieschen und schneide sie in Scheiben.
5. Schneide den Käse in Würfel.
6. Spieße alle Zutaten abwechselnd auf Holzstäbchen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.