

## Pumpernickel-Häppchen



## Ideenliste für dein Pumpernickel Fingerfood

### Du brauchst als Basis:

- runde Pumpernickel-Scheiben (rechne 3 Stück pro Person)

### Als Belag:

- Frischkäse auf Brotaufstrich - beliebige Sorten
- Butter
- Pesto
- Schnittkäse
- Camembert + Preiselbeeren
- Salami
- Kochschinken
- Schwarzwälder Schinken, Serrano Schinken o.ä.
- gekochte Eier in Scheiben
- Lachs
- Kaviar

### Als Deko:

- Radieschen
- Gurkenscheiben
- kleine Maiskolben
- Gewürzgurken
- Zwiebelringe
- Oliven
- Mini-Tomaten

- dekorative Kräuter wie Kresse oder Schnittlauch
- Weintrauben
- Cabanossi
- Silberzwiebeln
- Erdbeeren

## Pumpernickel-Häppchen für Kinder

Pumpernickel ist nicht bei allen Kindern ein Hit. Die bunt dekorierten Brote allerdings schon. Als Alternative zum lang gebackenen Roggenvollkornbrot kannst du auch runde Brotscheiben aus jedem anderen beliebigen Brot ausstechen. Ich nehme gern mein einfaches [Vollkornbrot](#) dafür. Es ist weicher und fluffiger als der Pumpernickel. Außerdem dekoriere ich die Pumpernickel-Häppchen für Kinder gern mit unseren [Food Picks](#), die sie schon vom Buffet aus anlachen.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

