



Eierkuchen gefüllt mit Camembert & Käse-Obstsalat

Rezept von Jana Heinritz

Dessert

ZUTATEN

Bunte Mischung an Obst
Heinrichsthaler Gouda
Portion
Heinrichsthaler Emmentaler
Portion
Heinrichsthaler Camembert
3 Eier
200 g Dinkelmehl
350 ml Milch
Prise Salz
Prise braunen Zucker
Zwetschgenmarmelade
(gekauft oder selbst
gemacht: 500 g Pflaumen,
250 g Gelierzucker, etwas
Zitronensäure aufkochen,
Pürieren, in ein Glas füllen)
Butter/ Butterschmalz zum
Braten

ZUBEREITUNG

ca. 20 min

ZUBEREITUNG

Beilage

Bunte Mischung an Obst
(z.B. Banane, Kiwi, Granatapfel,
Blaubeeren, Erdbeeren und
Weintrauben) waschen, schälen, kleinschneiden und gut
vermengen Gouda/ Emmentaler würfeln oder gleich die
Snackwürfel von Heinrichsthaler kaufen und Untermen-
gen. Anschließend kaltstellen.

Eierkuchenteig

Eier mit Milch aufschlagen, bis sie schaumig sind. Dann
Mehl, Zucker und Salz langsam einrieseln lassen. Pfanne
vorheizen, Butter schmelzen lassen und Pfannkuchen der
Reihe nach backen.

Füllung

Pfannkuchen mit Zwetschgenmarmelade bestreichen,
Camembert in Scheiben schneiden und darauflegen, einrol-
len und anschließend in der Pfanne, einem Kontaktgrill
oder einem Gartengrill nochmal kurz anbraten, damit der
Camembert schön zerläuft.

Teller mit Obst/ Obstsalat anrichten und Eierkuchen als
Fingerfood in kleine Rollen schneiden oder einmal halbie-
ren, auf dem Teller anrichten und mit Puderzucker bestäu-
ben.

