Seit 1880
Heinrichsthaler
KÖNIGLICHE KÄSESPEZIALITÄTEN

MÄRZ 2022
SWEESY
KÄSE-DESSERT-FOODIES

Liaison von süßer Ziege und betrunkener Kuh

Rezept von Vanessa Didam

Dessert

ZUTATEN

CUPCAKE
25 g Mehl
30 g Apfel
1/4 TL Backpulver
15 g Spinat
Prise Salz
15 g Bierkäse
1 Ei
FROSTING
100 g Frischkäse
10 g Butter
1/2 - 1 TL Feigensenf (nach Geschmack und Schärfegrad)
Gefriergetrocknete Himbeeren
Käsechips aus Bierkäse
PRALINEN
35 g Datteln
50 g Ziegencamembert
8 g Walnüsse
Gehackte Pistazien
Frisches Obst
Marmelade/pürierte Früchte

ZUBEREITUNG

ca. 35 min

ZUBEREITUNG

Für die Pralinés den Ziegencamembert, die Walnusshälften und die Datteln in einen Mixer geben und zu einer konstanten Masse verarbeiten. Die Masse in zwei Hälften teilen und mit den Handflächen zu zwei Pralinen formen. Mit gehackten Pistazien verzieren und anschließend kaltstellen.

Den Ofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Spinat und Käse klein hacken, den Apfel stiften. Mehl mit Butter, etwas Salz und Backpulver verrühren und die restlichen Zutaten unterheben. Den Teig auf zwei Muffinförmchen verteilen und ca. 15-20 Minuten goldbraun backen. Muffins komplett abkühlen lassen. (Für die Deko ein kleines Stückchen Bierkäse auf das Backpapier legen und kross backen - komplett auskühlen lassen, so dass er fest wird).

Währenddessen aus dem Frischkäse, der Butter und dem Feigensenf ein Frosting herstellen. Das Frosting mit Hilfe von einem Spritzbeutel auf die abgekühlten Muffins geben und mit gefriergetrockneten Himbeeren und Bierkäsechips verzieren.
Obst klein schneiden und zusammen mit der Praline und dem Cupcake anrichten.