



ROUGETTE Ofenkäse im Blätterteig

Zutaten für 6 Portionen:

1 ROUGETTE Ofenkäse Fein-würzig 320g (Sorte nach Wahl)

- 175 g Blätterteig
- 100 g Cranberry Marmelade
- 1 Ei
- 1 EL brauner Zucker
- 25 g Pinienkerne
- 1 Bund frischer Tymian

Zubereitung:



1. Den Blätterteig ausrollen und zu einem Quadrat schneiden. Blätterteig flach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Hälfte der Cranberry Marmelade gleichmäßig in der Mitte des Blätterteigs verteilen. Die Hälfte der Pinienkerne über die Marmelade streuen. Frische Thymianblätter über die Marmelade und die Pinienkerne streuen. ROUGETTE Ofenkäse (ohne Holzschachtel) darauf legen und die Oberseite des Käses kreuzförmig einschneiden. Anschließend den ROUGETTE Ofenkäse mit der restlichen Marmelade bestreichen und mit Pinienkernen und Thymian bestreuen. Die 4 Ecken des Blätterteig-Vierecks über den ROUGETTE Ofenkäse zur Mitte legen.
2. Den Backofen vorheizen (200° C Ober-/Unterhitze, 180° C Umluft). Den gefalteten Blätterteig mit verquirltem Ei bestreichen und mit Zucker bestreuen. Den ROUGETTE Ofenkäse im Blätterteig im Ofen für 20 Minuten backen, bis der Teig goldbraun und knusprig ist.
3. Den ROUGETTE Ofenkäse im Blätterteig aus dem Backofen nehmen, auf einem Teller anrichten und mit Crackern und beliebiger Obst-Beilage z.B. Kaki, Trauben und Granatapfel servieren.

Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten

Gesamtzeit ca. 35 Minuten

Pro Portion ca. 1547,3 KJ, 371,5 kcal, E 12,6 g, F 25,1 g, KH 23,4 g