

Époisses AOP La Réserve des Crémiers in Grappa gewaschen, in Schnaps eingelegte Mirabellen



Informations

Personen : 4
Zubereitung : 15
Backzeit : 5-6 min.

Zutaten

- 1 Époisses AOP La Réserve des Crémiers
- 5 cl de Grappa
- 120 g Mirabellen
- 4 cl Schnaps

Zubereitungsschritte

? **Setzzeit: 3 Stunden**





1. Heizen Sie den Ofen auf 200°C vor.
2. Nehmen Sie den Käse aus seiner Verpackung und **legen Sie ihn 2 bis 3 Stunden in Grappa ein** ?.
3. Lassen Sie den Käse abtropfen und tauchen Sie ihn 3 Minuten in klares Wasser.
4. Setzen Sie den Käse wieder in seine Verpackung.
5. Entnehmen Sie mit einem Löffel etwas Käse aus der Mitte und platzieren Sie die entsteinten Mirabellen.
6. Gießen Sie die Hälfte des Schnapses über den Käse und backen Sie ihn 5 bis 6 Minuten im Ofen.
7. Nehmen Sie den Époisses aus dem Ofen, erwärmen Sie den restlichen Schnaps und flambieren Sie den Käse damit.
8. Servieren Sie das Ganze mit Lebkuchenstangen.

? **Tipps und Tricks:** Wenn Sie keine Mirabellen mögen, wählen Sie einfach Ihre Lieblingsfrüchte.