Langres AOP La Réserve des Crémiers flambiert mit Cassis Liquör und eingelegten Johannisbeeren

Informations

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

Zutaten

- 1 Langres AOP La Réserve des Crémiers
- 150 g eingelegte schwarze Johannisbeeren
- 3 cl Crème de Cassis Likör

Zubereitungschritte

Schwierigkeitsgrad: einfach ???

1. Heizen Sie den Ofen auf 200°C vor.

2. Platzieren Sie den Käse in seiner Box in einer Schüssel mit kaltem Wasser. Lassen Sie das Holz 3 Minuten lang befeuchten, dann lassen Sie es abtropfen.
3. Entnehmen Sie mit einem Löffel etwas Käse aus der Mitte.
4. Gießen Sie die Hälfte des Likörs in die Mitte des Käses und backen Sie ihn 5 bis 6 Minuten im Ofen.
5. Zum Servieren fügen Sie den restlichen Likör in die Mitte des Käses und flambieren Sie ihn.
6. Servieren Sie das Ganze mit den eingelegten schwarzen Johannisbeeren.

? **Tipps und Tricks:** Probieren Sie dieses Rezept mit in Alkohol marinierten Kaffeebohnen und Kaffeelikör.