Flambierter Camembert de Normandie AOP "La Réserve des Crémiers" mit Calvados, dazu in halbgesalzener Butter gebratene Äpfel und Birnen

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **15 min.**
Backzeit : **10 min.**

Zutaten

- 1 Camembert de Normandie AOP “La Réserve des Crémiers”
- 3 cl Calvados
- 2 Birnen
- 2 Äpfel
- 40 g halbgesalzene Butter Isigny
- 20 g Muscovado-Zucker

Zubereitungschritte

Schwierigkeitsgrad: einfach ???

1. Heizen Sie den Ofen auf 200°C vor.
2. Ritzen Sie den Camembert de Normandie AOP La Réserve des Crémiers mit der Messerspitze ein.
3. Platzieren Sie den Käse in einem ofenfesten Gefäß.
4. Gießen Sie die Hälfte des Calvados über den Käse.
5. Backen Sie ihn 6 bis 7 Minuten lang.
6. Schneiden Sie parallel dazu das Obst in Viertel, ohne es zu schälen.
7. Lassen Sie in einer heißen Pfanne die Butter schmelzen und streuen Sie den Muscovado-Zucker darüber.
8. Sobald er leicht zu karamellisieren beginnt, braten Sie die Früchte an, bis sie karamellisiert, aber noch knackig sind.
9. Nehmen Sie den Camembert de Normandie AOP aus dem Ofen, erwärmen Sie den restlichen Calvados leicht und flambieren Sie den Käse, indem Sie ihn darüber gießen.
10. Mit den karamellisierten Früchten servieren.