Brie de Meaux AOP La Réserve des Crémiers zum Valentinstag Rosa Biskuit & Rosenkonfit

Informations

Personen : **4**
Backzeit : **5 min.**

Zutaten

- ½ Brie de Meaux AOP La Réserve des Crémiers
- 150 g Rosenconfit
- 80 g Butter
- 100 g zu Pulver zermahlenes Rosa Biskuit aus Reims

Zubereitungschritte

1. Den halben Brie de Meaux AOP mithilfe eines Käsefadens waagrecht in 3 gleich dicke Scheiben schneiden.
2. Die Scheiben auf Ihre Arbeitsfläche legen.

3. Den Käse mit einem Pinsel großzügig mit dem Rosenconfit bestreichen.
4. Den Käse wieder zusammensetzen und die Scheiben aufeinander legen.
5. Die Butter weich werden lassen und den Käse damit bestreichen, dann mit dem zermahlenen Rosa Biskuit aus Reims panieren.
6. In Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Tag lang kaltstellen. Mit geröstetem Brot genießen.

? **Tipp:** Bei diesem Rezept kann das Rosenconfit durch eine Konfitüre Ihrer Wahl ersetzt werden.