

Camembert mit Nüssen und Früchten



- 2 Camembert
- 1 Hand voll Nüsse
- 1 Hand voll Dörrobst
- Ahornsirup
- 2 Teelöffel Thymianblättchen
- Chutney oder Confit

Als erstes berietet Ihr die Backpapierschiffchen vor, indem Ihr das Papier an den längeren Seiten 1-2x ca. 2cm breit faltet.

Dann röstet Ihr die Nüsse ohne Fett in einer Pfanne an. Als nächstes setzt Ihr den Käse auf das Backpapier und bestreicht ihn von allen Seiten mit dem Ahornsirup. Jetzt verteilt Ihr die Nüsse und das Dörrobst, um den Camembert und beträufelt sie mit ein paar wenigen Tropfen Ahornsirup. Nun gebt Ihr noch den Thymian oben auf den Käse.

Im nächsten Schritt faltet Ihr das Backpapier zu einem Schiffchen zusammen und verschließt beide Enden mit dem Garn.

Den Camembert mit Nüssen und Früchten gebt Ihr jetzt bei 160-180 Grad für ca. 20 Minuten in den Backofen oder bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel auf den Grill.

Serviert wird der Camembert mit Nüssen und Früchten dann direkt aus dem Schiffchen zusammen mit dem Chutney und ein paar frischen Scheiben [Ciabatta](#) oder einem leckeren [Focaccia](#).