



Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Ofen-Camembert

Ofen-Camembert

1 Esslöffel Nick Maple Syrup

1 Teelöffel Kirschwasser

1 Camembert (ca. 250g)

1 Handvoll Walnüsse, grob gehackt

1 Knoblauchzehe, in Scheiben geschnitten

Etwas frischer Thymian oder Rosmarin, fein gehackt

Nach Belieben geröstete Baguettescheiben

Ofen-Camembert

1.

Backofen auf 180°C vorheizen.

Camembert in eine ofenfeste Form geben. Mit einem scharfen Messer die obere Schicht der Rinde vorsichtig mit einem Messer kreuzweise einschneiden.

Ahornsirup und das Kirschwasser gleichmäßig über den Camembert gießen. Walnüsse, Knoblauch und Thymian/Rosmarin über den Camembert streuen.

Form in den vorgeheizten Ofen geben und etwa 15 min backen, bis er weich und leicht goldbraun ist.

Gebackenen Camembert sofort mit den gerösteten Baguettescheiben servieren.