

St Céols Weinlesezeit

Informations



Zutaten

- 1 St Céols
- 1 Glas Weinblätter Natur (25 Blätter)
- 100 g Traubenmostsenf
- 30 g Muscovado-Zucker
- 150 g kernlose weiße Weintrauben
- 150 g kernlose rosa Weintrauben
- 10 g Pinienkerne

Zubereitungsschritte

1. In einer Rührschüssel den Senf und den Zucker mit dem Schneebesen verrühren.
2. Den Käse mithilfe eines Teigschabers vollständig damit einstreichen.
3. Die gesamte Käseoberfläche mit den Weinblättern belegen.
4. Alle Trauben halbieren und in einem hübschen Muster auf dem St Céols anrichten.



5. Pinienkerne darüberstreuen.

? **Tipps und Tricks:** Die Pinienkerne können durch andere Schalenfrüchte wie Walnüsse oder Mandeln ersetzt werden.