

Weihnachtlicher St Céols

Informations



Zutaten

- 1 St Céols
- 100 g geröstete gehobelte Mandeln
- 6 Orangen
- 5 kandierte Maronen
- 20 g Vanillezucker
- Essbares Blattgold

Zubereitungsschritte

1. Ofen auf 70 °C vorheizen.
2. Die Orangenchips zubereiten. Dazu eine Orange mit einer Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden.
3. Die Scheiben auf ein Backpapier legen und ca. 3 Stunden in den Backofen geben.
4. Den Käse mit Vanillezucker bestreuen.
5. Die Oberseite und die Ränder des Käses in den gerösteten Mandeln wälzen.



6. Die anderen Orangen filetieren und in gleichmäßige Spalten schneiden. Den überschüssigen Saft abtropfen lassen.
7. Die Orangenspalten auf den Käse legen, mit den zuvor grob gehackten kandierten Maronen bestreuen und mit den Orangenchips sowie dem Blattgold garnieren.

? **Tipps und Tricks:** Wahlweise lassen sich für dieses Rezept auch andere Zitrusfrüchte (Clementinen, Mandarinen, Grapefruit, Bergamotte ...) verwenden.