

Petit Sapin Mon Sire flambiert mit Kirsch, eingelegte Kirschen am Spieß

Informations

Zubereitung : 15 min.

Backzeit : 5-6 min.



Zutaten

- 1 Petit Sapin Mon Sire
- 5 cl de Kirsch
- 200 g de cerise à l'eau de vie
- Petits pics/banderilles

Zubereitungsschritte

Schwierigkeitsgrad: mittel ??????

1. Heizen Sie den Ofen auf 200°C vor.
2. Platzieren Sie den Käse mit seiner Box in einer Schüssel mit kaltem Wasser. Lassen Sie das Holz 3 Minuten lang feucht werden.



3. Entnehmen Sie mit einem Löffel etwas Käse aus der Mitte.
4. Gießen Sie die Hälfte des Alkohols in den Käse und backen Sie ihn 5 bis 6 Minuten lang.
5. Stecken Sie 3 bis 4 Kirschen auf jedem Spieß
6. Nehmen Sie den Petit Sapin Käse aus dem Ofen. Beim Servieren gießen Sie den restlichen warmen Kirschwasser in die Mitte des Käses und flambieren Sie ihn.
7. Stecken Sie die Spieße mit den Kirschen in den Käse.

? **Tipps und Tricks:** Eine andere Version: Verwenden Sie Birnenstücke und Birnenschnaps