

Langres AOP La Réserve des Crémiers in Champagner mariniert und mit rosa Biskuits aus Reims



Informations

Personen : 4
Zubereitung : 20 min.
Backzeit : 5-6 min.

Zutaten

- 1 Langres AOP La Réserve des Crémiers
- 3 cl Marc de Champagne
- 20 cl Champagner
- 12 Pink Biscuits aus Reims

Zubereitungsschritte

Schwierigkeitsgrad: einfach ???





1. Heizen Sie den Ofen auf 200°C vor.
2. Nehmen Sie den Käse aus seiner Verpackung und legen Sie ihn 15 Minuten lang in Champagner ein.
3. Lassen Sie den Langres abtropfen und wickeln Sie ihn in ein Backpapier ein.
4. Backen Sie ihn 5 bis 6 Minuten im Ofen.
5. Flambieren Sie den Käse nach dem Backen, indem Sie den zuvor erwärmten Marc de Champagne darüber gießen.
6. Servieren Sie ihn begleitet von den rosa Biskuits aus Reims als Dipper.

? **Tipps und Tricks:** Eine „Normannische“ Version mit Apfelspalten ist ebenfalls möglich.