

Mont d'Or AOP La Réserve des Crémiers flambiert mit Rum und karamellisierte Ananas



Informations

Personen : 4
Zubereitung : 10 min.
Backzeit : 7-8 min.

Zutaten

- 1 Mont d'Or AOP La Réserve des Crémiers
- 5 cl goldener Rum
- 1 Victoria-Ananas
- 30 g brauner Zucker
- 40 g süße Butter Isigny

Zubereitungsschritte

Schwierigkeitsgrad: einfach ???



1. Heizen Sie den Ofen auf 200°C vor.
2. Schneiden Sie die Oberfläche des Mont d'Or ab.
3. Gießen Sie die Hälfte des Rums über den Käse und backen Sie ihn 7 bis 8 Minuten lang.
4. Schälen Sie parallel dazu die Ananas und schneiden Sie sie in Würfel.
5. Lassen Sie in einer heißen Pfanne die Butter schmelzen und streuen Sie den Zucker darüber.
6. Sobald die Mischung zu karamellisieren beginnt, karamellisieren Sie die Ananaswürfel.
7. Nehmen Sie den Käse aus dem Ofen, flambieren Sie ihn mit dem restlichen zuvor erwärmten Rum und servieren Sie ihn heiß mit den karamellisierten Ananaswürfeln.

? **Tipps und Tricks:** Mögen Sie keine Ananas? Wählen Sie Ihre Lieblings-Exotikfrucht!