

Mal anders: Gebackener Camembert mit Preiselbeeren



Heimischer Camembert mal anders...

Gebackener Camembert und Preiselbeeren gehören zusammen. So kennen ihn viele schon seit ihrer Kindheit. Nichts neues, aber eine bewährte Kombination. Wie wäre diese Kombi mal als deftige Kuchenvariante? Also doch mal anders?

Ohne frittieren...

Statt den Käse zu panieren und anschließend zu frittieren habe ich etwas anderes ausprobiert. Aus Camembert, Frischkäse und Butter lässt sich eine feine Käsecreme herstellen. Mit Schnittlauch und Röstzwiebeln verfeinert schmeckt die Camembertcreme solo schon ausgezeichnet auf Brot. Wenn die Creme mit Eiern vermischt wird, ergibt dies einen idealen Belag für deftigen Kuchen. Oben drauf kommen dann nach dem Backen die Preiselbeeren. Wer möchte, bindet die Preiselbeeren mit Agar Agar. Dadurch bleibt die Geleehaube auch bei warmen Kuchen schnittfest. Quasi tropfenfrei. Wer sich den Aufwand ersparen möchte, serviert die Preiselbeeren einfach extra zum Kuchen. Schmeckt auch.

Hier die Rezeptur für "**Gebackener Camembert mit Preiselbeeren**":

Zutaten

(für eine Tarte- oder Kuchenform)

- 200 g Mehl (Typ 550)
- ½ Packung Trockenhefe
- 80 g leicht erwärmte Margarine oder Butter (soll flüssig sein)
- 90 g lauwarme Milch
- ½ TL Salz, ½ TL Zucker
- 300 g Camembert
- 150 g Frischkäse
- 50 g Butter
- 5 Eier
- 2 EL Mehl
- 50 g Röstzwiebeln
- 3 EL Schnittlauch
- 150 g Preiselbeeren
- 1 TL Agar Agar (leicht gehäuft)

Zubereitung

200 g Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe mit einem halben TL Zucker in 90 g lauwarmer Milch auflösen und in die Mehlmulde gießen. 5 Minuten gehen lassen. Anschließend die flüssige Margarine und einen halben TL Salz hinzugeben und zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten. Zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.

Den Hefeteig gut durchkneten.

Den Teig dünn mit dem Nudelholz auswellen.

Eine Tarte- oder Kuchenform einfetten oder mit Backpapier auslegen. Mit Mehl bestäuben.

Den ausgerollten Teig in die Kuchenform legen. Oberfläche mit den Zinken einer Gabel mehrfach einstechen.

Für den Belag 300 g Camembert klein würfeln und in einem Topf mit 150 g Frischkäse und 50 g Butter bei kleiner Hitze schmelzen. Dabei rühren bis der Käse sich aufgelöst hat. Mit dem Pürierstab durchmischen. Die Käsecreme in eine Schüssel füllen und 15 Minuten abkühlen lassen.

Anschließend 2 EL Mehl, Röstzwiebeln, 5 Eier und Schnittlauch gründlich untermengen.

Die Creme auf den Teigboden füllen, gleichmäßig verstreichen und sofort im vorgeheizten Backofen bei 220 ° (Ober- und Unterhitze) ca. 15 Minuten anbacken.

Temperatur auf 140 Grad zurückschalten und ca. 25 Minuten weiter backen bis die Oberfläche beim Berühren mit dem Finger leicht nachfedert.

Tipp: Wird die Oberfläche zu dunkel, kann der Kuchen mit Alufolie abgedeckt werden.

Den Ofen ausschalten und die Türe etwas öffnen. Den Kuchen noch 15 Minuten bei geöffneter Ofentür nachziehen lassen.

Kuchen aus der Form nehmen.

Ein TL Agar Agar mit 3 EL Wasser verrühren.

Die Preiselbeeren in einem kleinen Topf mit dem Agar Agar-Wasser mischen und aufkochen. 1 ½ Minuten unter Rühren kochen lassen. Danach schnell die Preiselbeeren auf der Kuchenoberfläche verteilen.

Tipp: Den Kuchen leicht warm mit einem Glas Wein und knackigem Salat servieren.

