

Zutaten

- 500 g Bauernbrot
- 320 g Ofen-Käse
- 10 Slightly heaped teaspoons frischer Thymian
- 3 EL Honig
- etwas Maggi Würze Hot (120 g Flasche)
- 60 g Feigen, frisch
- 30 g Studentenfutter

Zubereitung

- 1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen.
- 2. Den Deckel des Brotes abschneiden. Den Camembert auf das Brot legen und um ihn herum nur so tief einschneiden, wie der Käse hoch ist. Das Brotinnere im eingeschnittenen Bereich vorsichtig aushöhlen, sodass der Camembert locker hinein passt. Käse in das Brot legen. Den Rand des Brotes nach unten so einschneiden, daß man später gut Stücke herausbrechen kann. Wichtig: nicht ganz durchschneiden! Deckel und herausgeschnittes Brot in Würfel schneiden, die später in die Käsemasse gedippt werden. Gefüllten Brotlaib auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und ca. 15 Min. backen.
- 3. Thymianzweige waschen, trocken schütteln und von den Stielen zupfen. In einer kleinen Pfanne 3 EL Honig heiß werden lassen und Thymian zugeben. Studentenfutter zugeben im Honig karamellisieren. Mit MAGGI Würze Hot würzen. Feigen waschen, trocken tupfen und kreuzweise einschneiden.
- 4. Nach 15 Min. Garzeit die Oberseite des Camemberts mit einem Messer kreuzförmig einschneiden und die Dreiecke aufklappen. Wieder in den Ofen schieben und weitere 15-20 Min. backen, bis der Käse goldbraun ist.
- 5. Brot aus dem Ofen nehmen, mit dem Honig und den karamellisierten Nüssen bestreichen und mit Feigen servieren. Brotstücke zum Servieren vorsichtig vom Rand abreißen. Brotwürfel oder -stücke in den Käse tunken und genießen.

Nährwert-Anzeige

44

44 Minuten

Energie 576 kcal

Fett 23 g

Protein 25 g