



Winter-Ofenkäse

Zutaten:

- 1 Ofenkäse
- 1 Rolle Brötchenteig zum Aufbacken
- 2 EL Preiselbeeren
- 250 gr. Blauschimmelkäse
- 1 TL Sesam (normal + schwarz)
- 1 TL Paprikapulver
- 1 EL Öl
- Ei, Kirschtomaten
- Salbei, Salz & Pfeffer



Backofen 200° - 12 bis 15 min

Zubereitung:

Ofenkäse in der Mitte halbieren und die Hälften auf ein Holzbrett oder in feuerfeste Schälchen legen. Tipp: Das Messer zwischendurch abwaschen, damit sich der Käse gut halbieren lässt. Käse mit Herzform ausstechen. Runde Scheibe Blauschimmelkäse auf die nicht ausgestochene Hälfte Ofenkäse platzieren. Und dick mit Preiselbeeren beschmieren. Im Anschluss die ausgestochene Hälfte Ofenkäse auf die beiden anderen Scheiben legen, sodass durch die Herzform die Preiselbeeren zu sehen sind.

Um den Käseturm ringsherum das Holzbrett mit Wasser bepinseln. Die Brötchenteiglinge um den Käse herum drappieren. Die Teiglinge sollten nicht über den Holzbrettrand heraus schauen. Eigelb in eine Schale geben. Öl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer zu der Eigelbmischung geben. Tipp: Geräuchertes Paprikapulver eignet sich besonders gut. Eigelbmischung auf die Brötchen schmieren. Mit Rosmarin und Sesam garnieren. Es kann auch Mohn verwendet werden. Bei Bedarf: Auf jedes Brötchen eine frische Tomate legen. Bei 200 Grad circa 12 Minuten in den Ofen schieben.

Übrig gebliebenen Käse klein würfeln und restliches Öl sowie Preiselbeeren untermischen. Nach belieben Salzen und Pfeffern. Und evtl. noch restlichen Salbei hinzugeben. Als Dip: Kleines Glas oder Schale mit dem restlichen Käse mit in den Ofen schieben.



**FRANKEN
FERNSEHEN**