



Ofenkäse von DIEküche

Mengen für 33 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

4.95 kg Camembert

Schritt 1

Den Camembert aus dem Kühlschrank nehmen und für 5 Minuten auf der Arbeitsfläche etwas Temperatur annehmen lassen. Währenddessen den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Schritt 2

Den Ofenkäse nun entweder mit einem mit etwas Butter eingeriebenem Backpapier umwickeln und in eine Auflaufform oder in eine kleine, ofenfeste Holzschale setzen. Anschließend für 15 Minuten in den Ofen schieben.

Schritt 3

Nach 10 Minuten den Ofenkäse kurz herausholen, entweder kreuzweise einritzen und die Seiten umklappen oder mit einem Rautenmuster versehen. Außerdem mit dem Honig beträufeln, mit Thymianblätter, Salz und Pfeffer würzen und für 5 Minuten zu Ende garen.

16.5 g Thymian

16.5 g Honig
