

angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

GEBACKENER MINI CAMEMBERT IM STRUDELMANTEL - TRAUBENRAGOUT

Zutaten für Strudelpäckchen:

2 Stk.	Strudelteigblätter
20 g	Butter, flüssig (oder Olivenöl)
4-6	Mini Camemberts oder Brie
1Stk.	Eigelb, etwas Milch

Zutaten für Trauben-Ragout:

400 g	helle und dunkle kernlose Trauben
20 g	Zucker
einige	Senfkörner
2DL	Prosecco oder Apfelwein
0.5 DL	Süsswein
etwas	Salz
1-2 Stiele	Rosmarin

ZUBEREITUNG:

Strudelteigblätter mit der flüssigen Butter (oder auch Olivenöl) bepinseln und übereinanderlegen. Käse mittig darauf platzieren und den Strudelteig zu einem Paket zuklappen. Eigelb mit Milch verrühren und die Teigfläche damit bepinseln.

Inzwischen die Trauben waschen und abzapfen. Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren. Senfkörner kurz mitkaramellisieren. Mit Apfelwein oder Prosecco, Süsswein und 1 dl Wasser auffüllen. Offen bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit etwas Salz und Rosmarin würzen.

Strudelmäntelis auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 200°Grad ca. 8-12 Minuten goldbraun backen. Die Strudelteigpäckchen mit dem Trauben-Ragout anrichten und noch etwas lauwarm servieren.