

Lebkuchen-Camembert-Gratin mit Quittenmus



Zutaten:

8 Scheiben Camembert (ca. 250g)
50g Crème fraîche
200g geschlagene Sahne
400g Lebkuchen
800g Quitten
1 unbehandelten Zitrone
1 Stange Zimt
150g Zucker



Zubereitung

Zuerst die Quitten waschen, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Danach $\frac{1}{4}$ l Wasser mit dem Zucker, der Zimtstange und der Zitronenschale zum Kochen bringen. Die Quittenstücke darin weich dünsten und die Flüssigkeit weitgehend verdunsten lassen. Anschließend das Quittenmus abkühlen lassen und die geschlagene Sahne sowie die Crème fraîche unterheben.

Jetzt den Lebkuchen in acht gleiche Teile schneiden, mit jeweils zwei Scheiben Käse belegen und unter dem Backofengrill überbacken. Zum Schluss je zwei Lebkuchenscheiben auf einen Teller mit etwas Quittenmus anrichten.