

Snacks / Dips / Glutenfrei / super schnell /

# Honig-Camembert mit Ahornsirup-Pekannusskernen

Käse macht glücklich! Zumindest mich. Und Flynn. Das reicht mir an Beweisen, um diese waghalsige These aufzustellen. Und warmer Käse noch viel mehr. Warmer, klebriger Käse, der am besten noch Fäden zieht und vielleicht an der ein oder anderen Stelle etwas angebrannt ist.... Sooo gut! Als ich die Idee hatte einen Camembert mit Honig einzuschmieren und in den Ofen zu stecken, wusste ich das es lecker wird. Ich meine, es ist warmer Käse aus dem Ofen – das ist immer lecker! Aber völlig aus dem Häuschen war ich, als ich die Idee von Ahornsirup-Pekannusskernen und Nektarinen hatte. Ich weiß, Understatement kommt immer etwas besser an, aber in diesem Fall muss ich mich selber loben. Die Kombination von diesem warmen, herzhaften Käse und den frischen, süßen Nektarinen, mit den knusprigen Pekannusskernen hat nicht nur mein Herz höher schlagen lassen. Das Rezept gibt vielleicht ein paar Pekannüsse mehr an, als man eigentlich benötigt, aber ich habe mich so sehr über die Überbleibsel gefreut, dass ich die Menge so gelassen habe. Denn man kann sie super zwischendurch naschen und/oder sie in seinen morgendlichen Joghurt rühren (so wie ich).

## Zutaten für 2 Portionen

---

- 1 - Camembert
- 1 TL - Honig
- 100 gr - Pekannüsse
- 4 EL - Ahornsirup

## Zubereitung:

---

1. Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.
2. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
3. Nun eine Pfanne erhitzen und die Pekannusskerne für ca. 2 Minuten leicht anrösten.  
Anschließend den Ahornsirup mit in die Pfanne geben und die Pekannusskerne für weitere 2 Minuten karamellisieren. Dabei immer gut umrühren und die Masse in Bewegung halten, damit nichts anbrennt.
4. Die karamellisierten Pekannusskerne auf ein Backblech geben und abkühlen lassen.
5. Jetzt den Camembert mit dem Honig einschmieren und auf das andere Backblech legen.
6. Im Ofen für ca. 10-12 Minuten backen, bis der Honig leicht braun ist.
7. Den heißen Käse vom Backblech nehmen und mit den Pekannusskernen garnieren. Dazu Nektarinen und Baguette servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,  
Eure Julia