

Heisser Vacherin Mont-d'Or

Zutaten für 2 Personen

Dattelbrot (optional)

80	g	Dateln, getrocknet	Entsteinen und Streifchen schneiden.
200	g	Ruchmehl	
½	Beutel	Trockenhefe	
½	TL	Salz	
1.2	dl	Wasser	

Alle Zutaten zu einem Teig zusammenfügen und kräftig kneten.

Teig eine Stunde zugedeckt aufgehen lassen.

Teig zu einem kleinen Brotlaib formen und auf Backpapier setzten.

Brot in den kalten Ofen schieben und bei 200°C 25-30 Minuten backen.

Vacherin

400	g	Vacherin Mont-d'Or in der Spanschachtel
2	EL	Weisswein

Käse mit der Spanschachtel auf ein Backpapier setzen, Papier rundum hochschlagen und mit einer Schnur festbinden. Überstehendes Papier abschneiden.

Käse mit einer Gabel dicht einstechen und den Wein darüber träufeln.

Käse in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 120°C 30 Minuten backen.

Servieren

Flüssigen Käse mit Löffel aufs (Dattel-)Brot geben und geniessen!

Alternativ kann der Käse über gekochten Kartoffeln angerichtet werden.

