



## Käsedessert von Henri Willig



### Zutaten

- 1 Gouda jung
- 1 Ziegenkäse gereift
- 1 Gouda alt
- 1 Schafskäse jung
- 1 Ziegenkäse extra alt
- Dünnes Toastbrot
- 1 Dattel-Basamico-Dip oder Apfeldicksaft
- Walnüsse und Haselnüsse

## Zubereitungsmethode für Käsedesserts

Eine Käseplatte zum Dessert? Unbedingt! Dieses holländische Käsedessert ist einfach, schmackhaft und ein köstlicher Abschluss für jede Mahlzeit. Schneiden Sie mehrere Käsesorten in Scheiben oder Streifen und legen Sie sie auf einen Teller, aber achten Sie auf die Reihenfolge. Beginnen Sie mild mit jungem Gouda und enden Sie mit kräftigen Käsesorten wie extra altem Ziegenkäse. Die Geschmacksreise wird mit einem Löffel Dip oder Sirup, einem Stück Cracker und einer Handvoll Nüsse abgerundet. Das Knacken der Nüsse neutralisiert die Geschmacksknospen, so dass Sie jeden Käse perfekt schmecken. Ein einfaches, aber schönes und schmackhaftes Dessert!

### Vorbereitung

- 1: Legen Sie diese Scheiben oder Streifen ordentlich nebeneinander auf den Teller und geben Sie einen Löffel des Dips oder Sirups auf den Teller.
- 2: Fügen Sie auch ein paar Stücke des Crackers und eine Handvoll Nüsse hinzu.

## Wir beginnen mit dem Käsedessert!

Dieses holländische Käsedessert ist der ideale Abschluss für ein Essen. Mit der richtigen Käsereihenfolge und Geschmackskombinationen bringen Sie jeden Gast zum Staunen. Ein einfacher, aber raffinierter Genuss mit der Kraft des Käses. Warum Käse zum Dessert? Probieren Sie es selbst und finden Sie heraus, warum es eine beliebte Wahl ist!