



Eine Käseplatte mit frischer Feigenmarmelade selbst herstellen



Zutaten

- 1 Henri Willig Ziegenkäse mit Lavendel
- 1 Henri Willig Biskuitkäse mit roten Chilischoten
- 1 Henri Willig extra alter Ziegenkäse
- 1 Henri Willig Grüner Pesto-Käse
- Gemüse, wie gegrillte Paprika und Tomaten
- Obst: Weintrauben, Heidelbeeren, frische und getrocknete Feigen, Mandeln
- 4 frische Feigen
- 6 getrocknete Feigen
- 4 Esslöffel Wasser
- 1 Esslöffel @steviala sweet & gold (oder Honig/Ahornsirup)

Zubereitungsmethode Käseplatte mit frischer Feigenmarmelade

Ein farbenfrohes Käsefest verdient eine schmackhafte Ergänzung, und was könnte besser sein als selbstgemachte Feigenmarmelade? In diesem Rezept erfahren Sie, wie Sie einfach und schnell Feigenmarmelade zubereiten und damit Ihre Käseplatte aufwerten können. Mit frischen und getrockneten Feigen, etwas Süßstoff und ein wenig Geduld zaubern Sie eine köstliche Marmelade, die perfekt zu einer Reihe von Käsesorten passt. Folgen Sie diesem Rezept und bringen Sie einen Hauch von Süße in Ihr leckeres Käseabenteuer. Es ist an der Zeit, die Käseplatte in eine unwiderstehliche Käseparty zu verwandeln!

Vorbereitung

- 1: Schneide alle Käsesorten in verschiedene Formen! Auf diese Weise sieht es besonders lustig aus
- 2: Die Käsesorten auf dem Brett verteilen und mit Gemüse, Obst und Nüssen garnieren.
- 3: Die frischen und getrockneten Feigen in kleine Stücke schneiden.
- 4: Geben Sie sie mit einem Spritzer Wasser und einem Esslöffel Süßstoff (Steviala, Honig oder Ahornsirup) in einen kleinen Topf.
- 5: Erhöhen Sie die Hitze und lassen Sie alles 5 Minuten köcheln, während Sie weiter rühren.
- 6: Mit dem Stabmixer pürieren, bis eine schöne, glatte Feigenmarmelade entsteht!
- 7: Diese köstliche Marmelade mit dem Käse servieren und genießen!



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Sind Sie bereit, Ihre eigene Käseplatte mit frischer Feigenmarmelade herzustellen?

Sind Sie bereit, Ihre Käseplatte zum Strahlen zu bringen? Dieses Rezept für Feigenmarmelade wird Ihrer Käseplatte eine überraschende und geschmackvolle Note verleihen. Servieren Sie die Marmelade mit Stolz und lassen Sie Ihre Gäste diese köstliche Ergänzung genießen. Ein Fest für die Sinne, dank Ihrer Kochkünste. Lassen Sie es sich schmecken!