

Balsamicoreme auf Käsekissen

Balsamicoreme ist auch wunderbar auf Salaten, Melonen, Erdbeeren und macht sich gut als Mitbringsel oder kleines Geschenk. Ein traumhafter Aromaspender.

Zutaten

Balsamicoreme

5 dl Fruchtsaft
5 dl Essig
50g Früchte
1 EL Honig

Käsekissen

1 Rolle Blätterteig,
rechteckig
250g Käse
40g Preiselbeer-
kompott
1 Eigelb
1 EL Milch oder Rahm

Zubereitung

Etwa 20 Minuten

1 Für die Balsamicoreme alle Zutaten in einen Topf geben und auf mittlerer Hitze unter ständiger Aufsicht und gelegentlichem Rühren in ca. 2 Stunden zu einer sirupartigen Konsistenz einkochen. Die Creme dickt nach dem Abkühlen etwas nach, daher empfiehlt sich die Abfüllung im warmen Zustand.

2 Den Blätterteig entrollen und in 8 Quadrate schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Käse in 8 Stücke teilen. Jedes Teigstück mittig mit Preiselbeerkompott und Käse belegen. Das Eigelb mit der Milch oder dem Rahm verrühren. Die Ecken der Teigquadrate damit bestreichen, diese hochnehmen und zur Mitte falten, dabei die Spitzen leicht überlappen lassen. Die Teigtaschen mit Eigelb bestreichen.

3 Käsekissen im auf 200°C vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten goldbraun backen. Mit der Balsamicoreme anrichten und warm servieren.

Tipp

Für den Fruchtsaft eignen sich Trauben, Äpfel, Beeren, Pflaumen oder Birnen. Empfehlenswerte Essigsorten sind Weisswein, Rotwein, Apfel oder Kräuter, und Gewürze wie Chili, Nelken, Zimt, Vanille, Kardamom oder Anis betören die Sinne.

