

# Kappes & Bananen



Rezepte für jeden Geschmack

## **Ziegenkäse mit Beerenconfit:**

- 300g rote Johannisbeeren
- 2 EL Johannisbeergelee
- 3 EL Zucker
- 4 cl Crème de Cassis
- 4 kleine, runde Crottin (Ziegenkäse)
- 4 TL Honig

### **Zubereitung:**

Die Johannisbeeren in einem Sieb waschen und gut abtropfen lassen.

Die Beeren mit einer Gabel von den Rispen streifen, einige schöne Beeren beiseite legen.

In einem Topf 300ml Wasser mit dem Johannisbeergelee, dem Zucker und den Johannisbeeren aufkochen und 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen.

Die Früchte mit dem Stabmixer pürieren, durch ein feines Sieb streichen und mit Cassis abschmecken. Die beiseite gelegten Johannisbeeren untermischen, das Beerenconfit noch einmal kurz aufkochen und abkühlen lassen.

Den Crottin aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Den Käse auf Dessertteller setzen und mit Honig beträufeln. Das Beerenconfit darauf verteilen.