



BACK-CAMEMBERT-FOOL

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Back-Camembert im vorgeheizten Backofen nach Packungsanweisung zubereiten. Vanilleschote längs einritzen, aufschneiden und das Mark mit dem Messserrücken herauskratzen. Quark, Joghurt, Zitronensaft, Honig und Vanillemark verrühren. Die Hälfte der Preiselbeeren in Schlieren unterrühren.
2. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen und auskühlen lassen. Mango vom Stein schneiden. Fruchtfleisch schälen und würfeln. Minze waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen und, bis auf einige zum Verzieren, in feine Streifen schneiden. Mango, Minze und übrige Preiselbeeren mischen.
3. Preiselbeer-Vanille-Creme in Schälchen füllen. Mangosalat darauf verteilen. Back-Camembert aus dem Ofen nehmen und je in 4 Stücke schneiden. Je 2 Back-Camembertstücke auf der Preiselbeer-Vanille-Creme verteilen. Mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen. Mit übrig gebliebener Minze verzieren.

ZUTATEN

4

2 Stück (à 75 g)	Alpenhain Back-Camembert
1	Vanilleschote
300 g	Magerquark
100 g	Vollmilch-Joghurt
0.5	Bio-Zitrone (Saft)
1.5 EL	flüssiger Honig
50 g	Preiselbeeren
40 g	Mandelblättchen
1	Mango
3 Stiele	Pfefferminze