



BACK-CAMEMBERT MIT BIRNENKOMPOTT

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 45 Min.

1. Birnen waschen, längs in Streifen schneiden und mit etwas Birnensaft leicht einköcheln lassen.
2. Anschließend Birnen noch warm mit den Preiselbeeren anmachen.
3. Alpenhain Back-Camembert nach Packungsanweisung zubereiten.
4. Alles miteinander auf einem Teller anrichten.



ZUTATEN

4

4	Birnen
	etwas Birnensaft (alternativ Apfelsaft)
50 g	Preiselbeeren (nach Belieben auch mehr)
4 Stück (à 75 g)	Alpenhain Back-Camembert