



## *Mini Back-Camembert mit Birnen und Holundersaft*



### *Zubereitung*

#### *Backofen:*

*200 °C*

*ca. 6 – 7 Minuten*

#### *Zubereitung*

#### *Fritteuse:*

*170 °C*

*ca. 1- 1½ Minuten*

#### *Zubereitung*

#### *Pfanne:*

*mittlere Hitze*

*ca. 4 Minuten*

### **Zutaten:**

- 2½ Birnen
- ¼ Zimtstange
- 1 Nelken
- ½ EL Zitronensaft
- 2½ EL Zucker
- ⅛ l Holundersaft
- 1 Pack Mini Back-Camembert
- Vollkorntoast

### **Zubereitung:**

1. Die Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden.
2. Die Spalten in etwas Wasser mit der Zimtstange, den Nelken, dem Zitronensaft und dem Zucker dünsten, bis sie weich sind.
3. Birnenspalten abkühlen lassen und ¼ der Birnen mit etwas Dünstflüssigkeit pürieren.
4. Eine Packung Mini Back-Camembert nach Anleitung zubereiten.
5. Den Mini Back-Camembert mit den Birnenspalten und dem Birnenpüree anrichten und mit Holundersaft beträufeln.  
  
Mit Vollkorntoast servieren.

Die Zutaten sind für 2 Personen gerechnet