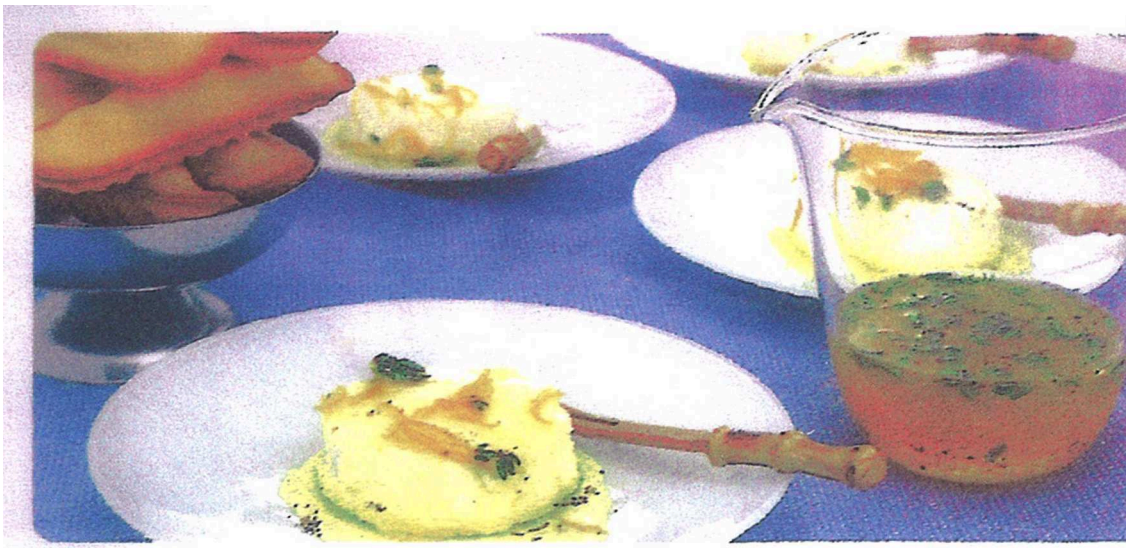

Ziegenkäse mit Orangenhonig

Einfach toll

Zutaten für 4 Personen:
1 Bio-Orange
2 Zweige Thymian
50 g Honig
1 TL Zitronensaft
4 kleine Ziegenfrischkäse (je etwa 40 g, z.B. Picandou)

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Kalorien pro Portion: 80 kcal

1_Orange heiß waschen und abtrocknen. Die Schale dünn abschneiden und in feine Streifen schneiden (oder gleich mit dem Zestenreißer abschälen). 1/2 Orange auspressen. Thymian waschen und trockenschütteln, die Blättchen abstreifen.

2_Den Honig mit dem Thymian, dem Orangen- und dem Zitronensaft in einen kleinen Topf füllen und leicht erwärmen. Orangenschale untermischen. Ziegenkäse auf Tellern verteilen und jeweils etwas vom Honig darüberlöffeln. Gleich auf den Tisch stellen.

Und dazu: Madeleines

Für etwa 20 Stück 100 g Butter schmelzen und abkühlen lassen. 1/2 Bio-Orange und 1/4 Bio-Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale ganz fein abreiben. 4 Eier (Größe M) und 100 g Puderzucker mit den Quirlen des Handrührgeräts gut schaumig schlagen. 1 EL Rum oder Cognac, ein paar Tropfen Rumaroma, 1/2 TL gemahlene Vanille (gibt es im Reformhaus) und die Zitrusschalen unterrühren. 200 g Mehl mit knapp 1 TL Backpulver mischen und unterrühren, die Butter untermengen. Die Mulden einer Madeleine-Form (als Ersatz Papierbackförmchen für Muffins nehmen, jeweils zwei ineinander stellen) mit Butter ausstreichen und den Teig einfüllen. Im 200 Grad heißen Backofen (Mitte, 180 Grad Umluft) etwa 13 Minuten backen, bis sie schön gebräunt sind. Kurz stehen lassen, aus der Form lösen und dann komplett auskühlen lassen. Vorm Essen dünn mit Puderzucker bestäuben. Die Madeleines zum Ziegenkäse essen oder auch einfach zum Milchkaffee – Eintunken erwünscht!