

Rezept

Karamell-Datteln auf Camembert

Ein Rezept von Karamell-Datteln auf Camembert, am 18.06.2026

Zutaten

- | | |
|----------------------------------|--|
| 12 frische Lorbeerblätter | 2 Rollen Camembert (à 150 g, z. B. Gérardmont Le Snack) |
| 150 g Zucker | 1 EL Balsamico-Essig |
| 1 EL Zitronensaft | 12 frische Medjool-Datteln (Riesendatteln) |
| 12 Walnusshälften | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 weite hitzefeste Gläser à 200 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Gläser mit Lorbeerblättern auslegen. Camembert-Rollen in sechs Portionen von je 50 g schneiden. Camembert auf das Lorbeerbett setzen und im Backofen ca. 10 Min. garen, bis der Käse innen geschmolzen ist.
2. Inzwischen den Karamell zubereiten. Dazu den Zucker in einem Topf schmelzen, bis ein hellbrauner Karamell entsteht. Mit Balsamico-Essig und Zitronensaft ablöschen; Vorsicht: Es kann spritzen!
3. Die Datteln längs aufschneiden und den Stein entfernen. Entsteinte Datteln und die Walnüsse mit einer Gabel mehrmals durch den Karamell ziehen, sodass sie damit von allen Seiten bedeckt sind.
4. Camembert-Gläschen mit einem Ofenhandschuh aus dem Ofen nehmen und mit den karamellisierten Datteln und Walnüssen garnieren.