

Rezept

Überbackene Ziegenkäse-Äpfel

Ein Rezept von Überbackene Ziegenkäse-Äpfel, am 28.06.2026

Zutaten

2 große Äpfel (z. B. Boskop)	5 Zweige Thymian
8 Scheiben Ziegenkäserolle (à ca. 75 g, 1 cm dick)	4 EL Honig
Pfeffer	8 Scheiben Baguette
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 225° vorheizen. Eine flache, breite Auflaufform mit Butter einfetten. Die Äpfel waschen, die Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel quer in insgesamt 8 ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden (den oberen und unteren Teil mit viel Schale nicht verwenden, sondern dünn abschneiden). Thymian abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.
2. Die Apfelscheiben nebeneinander in die Form legen und mit etwa einem Drittel der Thymianblättchen bestreuen. Dann je 1 Scheibe Ziegenkäse auf eine Apfelscheibe legen. Übrigen Thymian daraufstreuen, Honig mittig auf den Käse träufeln und Pfeffer darübermahlen. Im Ofen (Mitte, Umluft 200°) 15-20 Min. backen, bis der Käse leicht gebräunt ist und zu zerlaufen beginnt. Während der letzten 2-3 Min. die Brotscheiben mit in den Ofen legen und leicht anrösten. Die Ziegenkäse-Äpfel möglichst heiß mit den Brotscheiben servieren, wer mag richtet sie auf einigen Rucolablättern an. Dazu passt ein grüner Salat.