

Rezept

Ziegenkäse in Walnuss-Honig-Kruste

Ein Rezept von Ziegenkäse in Walnuss-Honig-Kruste, am 21.05.2026

Zutaten

- | | |
|----------------------------|------------------------|
| 1 Ei | 2 EL brauner Zucker |
| 1 EL Honig | 70 g gehackte Walnüsse |
| 2 Ziegenkäsetaler (à 150g) | |

Außerdem

- | | |
|------------|-----------|
| Backpapier | Bindfäden |
|------------|-----------|

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 429 kcal, 34 g F, 15 g EW, 13 g KH

Zubereitung

1. Lege die Bindfäden in etwas Wasser.

2. Verquirle das Ei in einem tiefen Teller.

3. Vermische die gehackten Nüsse auf einem zweiten Suppenteller mit Zucker und Honig.

4. Wende die Käse erst im Ei und dann paniere sie mit der Nussmischung. Ruhig schon auf dem Backpapier und schön andrücken.

5. Wickle das Backpapier zu einem Bonbon und binde es rechts und links mit der Kordel zu.

6. Nun wird der Käse bei ca. 170 Grad indirekter Hitze (also am besten am Rand) 15-20 Minuten gegrillt . Falls du keinen schließbaren Grill benutzt, wende die Päckchen nach der halben Zeit.