Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Eine Käseplatte mit frischer Feigenmarmelade selbst herstellen

Zutaten

- 1 Henri Willig Ziegenkäse mit Lavendel
- 1 Henri Willig Biskuitkäse mit roten Chilischoten
- 1 Henri Willig extra alter Ziegenkäse
- 1 Henri Willig Grüner Pesto-Käse
- Gemüse, wie gegrillte Paprika und Tomaten
- Obst: Weintrauben, Heidelbeeren, frische und getrocknete Feigen, Mandeln
- 4 frische Feigen
- 6 getrocknete Feigen
- 4 esslöffel Wasser
- 1 esslöffel @steviala sweet & gold (oder Honig/Ahornsirup)

Vorbereitung

Eine Palette voller Farben und Käse

Tipp für Ihre Käseplatte:
Schneiden Sie alle Käsesorten in verschiedene Formen! So sieht es besonders lustig aus

Käsesorten auf dem Brett:
- Lavendel-Ziegenkäse -&schöne Farbe und sehr einzigartiger, besonderer Geschmack
- Roter Chili-Käse - wenn Sie Käse mit etwas Schärfe mögen, hergestellt aus Kuhmilch.
- Alter Ziegenkäse - dieser alte Käse gewann 2016 die Auszeichnung für den leckersten alten Ziegenkäse der Welt
- Grüner Pesto-Käse - ein weicher und cremiger Käse mit einer schönen grünen Farbe, ebenfalls aus Kuhmilch hergestellt.

Verwenden Sie Messer und Schaber, um den Käse in die gewünschten Formen zu schneiden.

Verteilen Sie die Käse auf dem Brett und garnieren Sie sie mit Gemüse, Obst und Nüssen.

Rezept Feigenmarmelade:
- Schneiden Sie die frischen und getrockneten Feigen in kleine Stücke.
- Geben Sie sie mit einem Spritzer Wasser und einem Esslöffel Süßstoff (Steviala, Honig oder Ahornsirup) in einen kleinen Topf.
- Erhöhen Sie die Hitze und lassen Sie alles 5 Minuten lang unter ständigem Rühren köcheln.
- Mit dem Stabmixer pürieren, bis eine schöne, glatte Feigenmarmelade entsteht!

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Servieren Sie diese köstliche Marmelade mit den Käsesorten und genießen Sie sie! Vielen Dank an @courgetticonfetti für diese wunderschöne Tafel und das köstliche Feigenmarmeladenrezept.