



## **Ziegenkäse mit Himbeerfüllung im Speckmantel**

### **Zutaten für 4 Portionen**

8 Scheiben Picandou oder eine Rolle Ziegenkäse entsprechend in Stückzahl schneiden

50 ml Cranberry Crema Balsamico

16 Scheiben Bacon

80 - 100 g frische Himbeeren

frische Gewürze nach Geschmack

z.B.: Rosmarin, Salbei, Thymian etc.

### **Zubereitung**

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Himbeeren waschen und gut abtropfen lassen. Gewürze waschen, trocken schütteln und fein hacken.

Auf einer Arbeitsfläche 2 Scheiben Bacon leicht überlappend nebeneinander legen und mit etwas der Gewürze bestreuen. Darauf je eine Scheibe Picandou mit Himbeeren belegen und Cranberry - Crema darüber träufeln. Die 2. Scheibe Picandou auflegen und mit dem Bacon umwickeln. Das Türmchen sollte komplett mit Bacon umhüllt sein.

Die Türmchen dann im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Min. backen, bis der Bacon leicht cross wird.

Dazu paßt Salat und/oder Baguette.

Eine andere Fruchtfüllung ist mit Pfirsich, Erdbeeren, Feigen oder getrockneten Aprikosen, Pflaumen etc. möglich. Ebenso die Crema Balsamica wie Feige-Dattel, Blutorange, Heidelbeer etc. oder nur mit Castello Zacro Orange/Zitrone.

**Geschmack erleben.**