

# Ölz Früchtebrot am Spieß mit gebackenem Käse & süßer Birne

Ein herzhafter Genuss mit süßem Twist – perfekt als Vorspeise oder für das herbstliche Buffet



# Zutaten 1 Packung Ölz Früchtebrot 320 g Ofenkäse 1 TL Honig 2 EL Walnüsse & Haselnüsse Frischer Thymian Holzspieße

Zubereitungszeit 10 min

# 1. Spieße vorbereiten

Das Ölz Früchtebrot in mundgerechte Würfel schneiden und auf Holzspieße stecken. Beiseitelegen.

## 2. Käse backen

Den Ofenkäse kreuzweise leicht einschneiden und in eine ofenfeste Form geben. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 15–20 Minuten backen, bis er weich und cremig ist.

### 3. Käse verfeinern

Den geschmolzenen Käse mit Honig beträufeln, mit frischen Thymianblättchen und den gerösteten Nüssen bestreuen.

### 4. Servieren

Die Spieße mit dem aromatischen Früchtebrot zum warmen Käse servieren – einfach eintunken & genießen!