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!