



Lieblingsrezept von Dancing Star Lilian Klebow

Camembert aus dem Ofen & Puddingsuppe a la Oma in 15 – 20 mamafreundlichen Minuten 😊

Diese beiden Rezepte steuere ich gerne bei, da man sie sage und schreibe in zusammen 15 Minuten herstellen kann. Das eine ist ein französisches Rezept "Camembert au four" - also Camembert aus dem Ofen- und das absolute Lieblingsrezept meiner Kinder. Das andere ist die Kindheitserinnerung der kleinen "Sibylla", das meine Oma immer für mich gekocht hat "Puddingsuppe". Meine Kinder sind grundverschieden, von daher schafft man auch "Puddingsuppe Vanille" und "Puddingsuppe Schoko".

Es sind aber auch vor allem nachhaltige und gute Resteverwerter Rezepte 😊. Rosmarin wächst auch den ganzen Winter am eigenen Balkon. Ich mag einfache Rezepte, die gute Zutaten haben und vegetarisch sind.

Camembert au four

- 1 großen BIO Camembert (250-300g) oder 2 kleine BIO Camemberts (à 100g)
- 2 kleine Zweige Rosmarin
- 1-2 EL Olivenöl
- Eine Handvoll Walnüsse
- 1-2 EL Imkerhonig
- 1 alte Scheibe Vollkorntoastbrot oder Roggensauerteigbrot

(Leider ein Stück zumindest recycelte Alufolie - verwende sie für das Rezept bis zu 10x verwenden)

Eine kleine ofenfeste Glas-oder Keramikform

Zubereitung

1. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Ist energiesparender als 200 Grad Ober-und Unterhitze.
2. Feuerfeste Form mit etwas Olivenöl bestreichen und Camembert auspacken und hineinssetzen.
3. Oberfläche mit scharfem Messer ca. 1 cm tief mit mehreren Schnitten einschneiden. Rosmarin Zweige leicht in die Schnitte hineindrücken. Mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Alufolie dicht am Camembert festdrücken.
4. In den Ofen geben. 15 Minuten Uhr stellen. Brot in kleine Würfel schneiden. Nach 10 Minuten Brotwürfel und Walnüsse dazu geben.
5. Schauen, ob der Käse durchgehend weich, aber nicht zu zerfließen ist. Rausnehmen. Alufolie abziehen und mit 1-2 EL Honig darüber servieren. Etwas abkühlen lassen!

Et fini 😊

Während der 10 Minuten mache ich meinen "**Unterschiedliche Geschwisterpuddingsuppe**" à la Oma:

500 ml Biokuhmilch oder Bio-Sojamilch
2-3 EL Rohrzucker oder Birkenzucker
½ Paket Bio-Vanillepuddingpulver
½ Paket Bio- Schokopuddingpulver
Etwas Zimtpulver oder Sonnentor Keksgewürz

Zubereitung

1. Von 250 ml Milch ca. 200ml in einem kleinen Topf erwärmen. Mit dem Rest zuerst Vanille-Puddingpulver mit 1-2 EL Rohrohrzucker oder Birkenzucker verrühren und in die Milch rühren.
2. Wie auf Packung beschrieben Milch vom Herd nehmen und Pulver-Zucker-Milch Mischung einrühren.
3. Kurz aufkochen. Bis es stockt. Fertig. In Suppenteller mit großem Suppenlöffel und etwas Zimt darüber servieren.

4. Im selben Topf 200ml Milch erwärmen. Und dieselbe Zucker--Milch-Puddingmischung mit dem Schokopudding anrühren.

5. Wieder in den Topf rühren.

6. Auch Schokopuddingsuppe in Suppenteller mit Suppenlöffel anrühren.

Nach dem Camembert servieren. Oder auch als einzelne Gerichte 😊