



## Brie im Blätterteigmantel

Brie de Meaux stammt aus dem Pariser Umland und ist ein cremig-butteriger Brie mit einer leichten Mandel-Haselnussnote. Im Ofen gebacken und auf einer Platte mit Apfelscheiben, Baguette und getrockneten Aprikosen zum Apéro serviert, steigert er die Vorfreude auf das Abendessen.

### Für 4 Portionen

3 Zwiebeln  
2EL Butter  
1 Handvoll Cranberrys  
1 Lage Blätterteig (aus dem Kühlregal)  
2EL Himbeermarmelade  
250g Brie de Meaux  
20g Mandelblättchen  
1 Eigelb (Größe M)

## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.

Zwiebeln schälen und in sehr feine Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelringe hineingeben und so lange anschwitzen, bis sie glasig sind. Cranberrys hinzugeben und die Zwiebeln weiter schwitzen lassen, bis sie einen leichten Brauntönen angenommen haben.

Blätterteig ausrollen (bei einer rechteckigen Teiglage 1 runde Scheibe ausschneiden). Die Blätterteigscheibe sollte hierbei einen größeren Durchmesser haben als der Brie, da der Teig später über den Käse geklappt wird. Mit Himbeermarmelade dünn bestreichen. Brie de Meaux auf den Blätterteig setzen. Zwiebeln auf den Brie geben und zuletzt die Mandelblättchen über die Zwiebeln streuen.

Blätterteig über den Brie klappen, sodass der Käse von allen Seiten in Blätterteig eingeschlagen ist. Die Oberfläche mit Eigelb dünn bestreichen. Backblech mit Backpapier auslegen, das Brie-Blätterteig-Päckchen darauf setzen und im heißen Ofen (Mitte) 30 Minuten backen.

Auf einer Platte mit etwas Baguette zum Dippen servieren. Auch Apfelscheiben und getrocknete Aprikosen machen sich wunderbar dazu.