

GEBRATENER KÄSE MIT PIKANTER HONIG-FRÜCHTE-SOSSE

½ kg Frischkäse (Ricotta oder Myzithra)

300 g Sahne

5 Eier

110 g blanchierte und

geriebene Mandeln

100 g Zucker

2 EL süßer Wein

Für die Soße:

1 mittelgroßer geschälter Apfel,
in Stücke geschnitten

1 mittelgroße geschälte Birne,
in Stücke geschnitten

6 EL Honig

2 kleine Stücke Zimt

½ tTL Anis

1 Prise Muskat

2 TL süßer Wein

1. Den Ofen auf 180° C vorheizen. Den Frischkäse, die Sahne, das Eigelb, die Mandeln und den Zucker mischen.
2. In eine breite, flache Backform geben, die man zuvor mit Bratfolie ausgelegt hat. Ungefähr 50 Minuten backen. Die Süßigkeit 24 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.
3. Die Früchte zusammen mit zwei Esslöffeln süßen Weines und dem Honig in eine tiefe antihafbeschichtete Pfanne geben. Die Gewürze hinzufügen und bei niedriger Hitze 10 Minuten kochen.
4. Die Süßigkeit in dreieckige Stücke schneiden, jeweils mit einem Löffel Früchtesoße übergießen und servieren.

