Halloween-Kürbis mit Camembert



Zutaten:

250 g Heumilch-Camembert

1 EL Weintrauben-Senfsauce

1 Packung Blätterteig (aus dem Kühlregal)

1 Eigelb

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. Den Blätterteig ausrollen und die Weintrauben-Senfsauce in der Mitte platzieren.
3. Den Heumilch-Camembert darauflegen und den Blätterteig rundherum über den Käse einschlagen. Achte darauf, dass keine Löcher bleiben.
4. Heumilch-Camembert drehen, so dass der eingeschlagene Teig unten ist.
5. Nun den Bindfaden so um den Heumilch-Camembert schnüren, dass eine Kürbisform entsteht.
6. Das Eigelb verquirlen und den Blätterteig damit einpinseln.
7. Für ca. 20 Minuten backen, bis er goldbraun ist.
8. Aus dem Ofen nehmen, vorsichtig den Bindfaden entfernen und warm genießen.

Viel Spaß beim Nachmachen!