

# Ziegenkäse-Apfel-Kissen



Eine leckere Vorspeise auch für zwischendurch

Portionen:

**4 Personen**

Zubereitungszeit

**ca. 15 Min.**

Gesamtzeit

**ca. 30 min.**

## Zutaten

- 2 große Äpfel
- 1 Rolle Ziegenkäse
- 1 Bund Thymian
- 8 Scheiben Toast
- Butter
- Honig
- Brauner Rohrzucker
- Pfeffer

## Zubereitung

### STEP 1

Die beiden Äpfel werden gut unter warmem Wasser gewaschen und dann mit einem Apfelnuker ... äh, naja entkernt. Dann schneidet Ihr oben den Stilbereich und unten den Blütenbereich ab. Beide Äpfel in etwa 2 cm dicke Ringe schneiden, halt so, dass Ihr am Ende aus jedem Apfel 4 Ringe bekommt. Die Apfelfringe kommen auf mit etwas Butter gefettetes Backpapier.

### STEP 2

Der Thymian wird nun von seinen dickeren Stielen befreit und dann gegebenenfalls noch einmal etwas klein geschnitten. Ich nutze da aus reiner Faulheit gerne meine Kräuterwippe. Einen Teil des Thymians streuselt Ihr dann ruhig großzügig auf die Apfelscheiben.

### STEP 3

Jetzt schneidet Ihr die Ziegenkäserolle in 8 gleich große Scheiben, die dann – oh Wunder – auf den Äpfeln drapiert werden.

### STEP 4

Auf jede Scheibe Ziegenkäse kommt nun ein Tropfen Honig und über alles (also Ziegenkäse und meist überstehenden Apfelfring) etwas brauner Rohrzucker.

### STEP 5

Oben auf das Türmchen kommt nun je ein kleines Stück Butter und darüber wird der Rest des Thymians verstreut.

### STEP 6

Das Blech kommt nun für ca. 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen bei 180 Grad und Umluft (mache ich eigentlich auch mal etwas auf einer anderen Temperatur?). Nun schneidet Ihr noch bei den Toastscheiben die Ecken rund ab, so dass Ihr 8 runde Toastscheiben bekommt und legt diese für die letzten 5 Minuten mit in den Backofen.

### STEP 7

Ihr könnt die kleinen Kissen nun jeweils auf einer der runden, warmen Toastscheibe auf Tellern angerichtet servieren oder ein kleines Salatbett nach Wahl vorbereiten.

**Guten Appetit!**