



**Vacherin Fribourgeois Baguette
Salat**

Fondue Moitié-Moitié

Gateau Bullois

Vacherin Fribourg Baguette

4 Personen

Zutaten

- 2 Knoblauchzehen
- 8 Baguettescheiben
- 8 Scheiben Vacherin Fribourgeois AOP
- 2 EL Schnittlauch, gehackt
- 8 Scheiben Trockenfleisch

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad (Oberhitze) vorheizen. Die Baguettescheiben mit dem Knoblauch einreiben und kurz im Backofen vortoasten. Dann die Brotscheiben mit dem Vacherin Fribourgeois AOP belegen und 3-4 Minuten gratinieren.

Die fertigen Baguettescheiben auf die Teller verteilen und mit Schnittlauch bestreuen und Pfeffer. Das Trockenfleisch darauflegen und servieren.

Dazu passt ein frischer Salat !



Fondue Moitié-Moitié

4 Personen

Zutaten

400g Gruyère AOP

400g Vacherin Fribourgeois AOP

4 Knoblauchzehen

3dl Weisswein

15g Stärkemehl oder Maizena

Kirsch (je nach Geschmack)

Pfeffer

Zubereitung

Den Gruyère AOP und den Vacherin AOP reiben. Beides mit Stärkemehl mischen.

Den Weisswein und den Knoblauch in einem Caquelon erhitzen.

Den Käse beifügen. Unter ständigem Rühren bis zum Siedepunkt schmelzen lassen.

Nach belieben mit Kirsch und Pfeffer abschmecken.



Gateau Bullois

4 Personen

Zutaten

Teig

200g Butter

100g Zucker

2 Eier

1dl Wasser

450g Mehl

 Saft von 1 Zitrone

Füllung

400g Zucker

300g grob gehackte Baumnußkerne

3dl Sauerrahm

Glasur

100g schwarze Schokolade

1 Stück Butter

Zubereitung

Teig

Das Mehl, den Zucker, das Salz und die Butter mischen.

Eine Mulde formen, die Eier, den Zitronensaft und das Wasser rasch zugeben ohne viel zu kneten.

1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Füllung

Den Zucker karamellisieren, mit wenig Wasser ablöschen. Dann die Nüsse und den Rahm zugeben und abkühlen lassen. Eine Springform von 22 bis 24cm Durchmesser mit einer Hälfte des Teiges auslegen.

Die Ränder etwas überstehen lassen und mit Wasser anfeuchten. Die Füllung darauf verteilen und mit dem restlichen ausgewallten Teig zudecken.

Im Ofen bei Mittelhitze 40-45 Minuten backen. Den Kuchen nach dem Backen auf einem Gitter erkalten lassen. Die Schokolade und die Butter schmelzen und den Kuchen damit überziehen.

