



Beignets au Camembert

für 4 Personen

- 1 ganzer BAER Camembert suisse (250 g)
- 2 dl Weisswein
- 1 Tasse Mehl
- 2 Eier
- Paniermehl
- Pfeffer aus der Mühle
- Öl oder Fett zum Fritieren

Den Camembert in Viertel und jedes Viertel in der Höhe in zwei Teile schneiden. Die Camembert-Achtel

ein bis zwei Stunden im Weisswein marinieren. Gut abtropfen lassen und mit Pfeffer würzen. Jedes Käsestück zweimal erst im Mehl, dann im verklopften Ei und im Paniermehl wenden. Im heissen Öl oder Fett goldbraun und knusprig backen. (Verwenden Sie für die Beignets jungen Camembert. Er läuft weniger aus als reifer Camembert.)

