

Thymian- Frischkäsecreme mit getrockneten Aprikosen und Walnüssen



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten für 1 kg:

- 500 g Frischkäse
- 300 g Crémé Fraîche
- 150 g getrocknete Aprikosen
- 80 g Walnüsse
- 10 Thymian, getrocknet
- 50 ml Milch
- 30 Honig

Zubereitung:

Die Walnüsse etwas klein hacken oder zerdrücken sowie die getrockneten Aprikosen in feine Würfel schneiden.

Anschließend alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Mixer gut durchmengen.

Tipp:

Den Frischkäse ca. 2 h vorher aus der Kühlung nehmen, dann lässt er sich leichter verarbeiten. Anstelle von Walnüssen können auch andere Nüsse verwendet werden.

Der Aufstrich lässt sich gut lagern und kann deshalb auf Vorrat produziert werden.