

... > Menüart > Vorspeisen > Warm

---

# Apfel, mit Ziegenkäse überbacken



Perfekte und schnelle Vorspeise

★★★★☆ **4.47** (53 Bewertungen)

 **36** Kommentare

 10 Min.  simpel  08.06.2008

---

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

4



Portionen

2 Äpfel

8 Scheibe/n Ziegenfrischkäse (von der Ziegenkäserolle, ca. 0,5 cm dick)

2 TL Thymian, getrocknet

2 TL Zucker, braun

Butter, in Flöckchen

---

## Zubereitungstipps

---

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 10 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 10 Minuten

Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Anschließend in 8 gleichmäßige Scheiben schneiden, ca. 1 cm dick. Die Ziegenkäsescheiben darauf legen. Auf den Ziegenkäse jeweils ein paar Butterflöckchen, etwas Thymian und braunen Zucker geben.

Bei 180° ca. 10 Minuten backen. Ich schaue immer mal nach, wie weit der Käse schon zerlaufen ist. Der Käse soll weich sein, aber nicht von den Apfelscheiben laufen.

Ich rechne pro Person 2 Scheiben.

Nach Belieben z. B. mit Salat garnieren.

## Rezept von



v\_monika

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## **Video Empfehlungen**

---

---

## **Markenrezepte bei Chefkoch**

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

21.08.2020 16:51

MinaMotzkuh

super leckere Kombination! Ich habe nur eine Prise Zucker genommen, das war auch wunderbar.

[Antworten](#)

---

11.07.2020 19:14

Chrissi-Bodensee

Ich hab das mit Birnen und etwas Speck auf dem Käse gemacht-lecker!!!

[Antworten](#)

---

31.03.2020 12:40

Wickblauwal

Auf der Suche nach einem Gericht mit Apfel stieß ich auf diese einfache, wie geniale Kombination mit Ziegenfrischkäse, welchen wir noch vom bekannten Discounter, allerdings nicht als Rolle, sondern in Streichform, hatten.

Die vom Entkernen stammenden Löcher in den Apfelscheiben füllte ich mit gestanzten Scheibchen aus den Anfangsringen, so dass durch die großen

Scheiben zum Backpapier hin keine Käsemasse durchsickert.

Wegen 2 Portionen habe ich die mit Käsemassehäufchen versehenen Ringe auf die Pizzascheibe der Mikrowelle gelegt und bei Kombination Grill/Welle, jeweils auf Mittelwert, ca 5 bis 6 Minuten kontrolliert überbacken.

Dazu gab's dünne, altbackene Schwarzbrotsscheiben, die in einer Butter-/Sonnenblumenölmischung in der Pfanne kross geröstet wurden sowie Preiselbeeren aus dem Glas.

Fazit: innerhalb von ca 45 Minuten geplant, gekocht und hervorragend gegessen!  
Was will man mehr in Coronazeiten.

Danke fürs Rezept! 5\*

VG AI

**Antworten**

---

22.03.2019 11:47

**schnucki25**

einfach und sehr lecker, tolle Kombi  
LG

**Antworten**

---

08.09.2018 19:15

**ReniK**

Ich liebe einfache und doch so schmackhafte Rezepte, dieses stand schon länger auf der To-do-Liste. Da es den gewünschten Ziegenkäse heute nicht mehr im Supermarkt meines Vertrauens gab, haben wir Ziegenkäse mit Schinken gekauft. Dazu gab es Salat mit Balsamico-Honig-Dressing und ein paar gerösteten Pinienkernen - absolut lecker. Auf jeden Fall wird das häufiger gemacht, gerade weil es mit wenig Aufwand so schnell zubereitet ist.

Lieben Dank fürs Rezept.

LG ReniK

**Antworten**

---

---

[martina2569](#)

Habe gerade das Rezept ausprobiert,war ganz toll und vor allem ging es schnell.Als Beilage habe ich geröstetes Vollkornbrot gemacht,war wirklich super vielen Dank!

Martina2569

**Antworten**

---

24.11.2010 17:02

[mcap2001](#)

mmmmmmhhhhhhhhh !!!!!!!!! ;-) Gestern zum ersten Mal ausprobiert, war auch mein "erstes Mal", dass ich mich überhaupt an Ziegenkäse getraut hatte, und dann DAS: hätte mich reinknien können, suuuper lecker, blitzschnell zubereitet und einfach nur zu empfehlen !!! (ich vergaß zwar den Thymian, dafür hatte ich Honig UND Rohrzucker drüber) HIMMLISCH !!!!!  
lg mcap

**Antworten**

---

12.10.2009 12:09

[Weinstall](#)

Hallo,

danke für dieses Rezept. Dies ist eine super Alternative, da ich bisher Toastbrot als Unterlage genommen habe. Statt des braunen Zuckers gebe ich immer Honig drauf und dann den Thymian, ist auch ne gute Möglichkeit.

LG  
Weinstall

**Antworten**

---

22.02.2009 09:07

[Stefanie1967](#)

Liebe Monika,

danke für dieses perfekte Rezept. Sicherlich steht und fällt es mit der Qualität des Ziegenkäses - meiner war anscheinend großartig gestern und meine Gäste waren vollauf begeistert. Ich auch.

Liebe Grüße

Stefanie

**Antworten**

09.06.2008 10:16

smokey1

Hallo

Das ist ein schönes unkompliziertes Gericht, das sehr gut schmeckt.

Danke für das Rezept.

LG  
smokey1

**Antworten**

**Folge uns**



---

## **Unternehmen**

Presse

Jobs

Impressum

AGB

Datenschutz

Datenschutz-Einstellungen

Werben Sie bei uns

Nutzungsbasierte Online Werbung

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

## Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

## Live Rezeptsuchen

[brombeerkuchen rezepte](#), [cupcakes rezepte](#), [hähnchenfleischauflauf rezepte](#),  
[kräuterlachsrolle rezepte](#), [nudelnauflauf rezepte](#), [pekingsuppe rezepte](#), [pizzauppr  
rezepte](#), [staudensellerie rezepte](#), [tomaten rezepte](#), [ziegenfleisch rezepte](#)