

Rezepte mit Ziegenkäse  
von Aurélie Bastian

## *Terrine aus Ziegenkäse mit Lebkuchen Nüssen und Trockenobst*

### **Zutaten für einfachen Lebkuchen**

175g Weizenvollkornmehl, 80g Dinkelmehl, 100g Zucker, 2 EL Lebkuchen-Gewürz, 150g Kastanienhonig (dunkel), 1 Ei (Größe: M), 1 EL Backpulver, 120ml Milch

Butter und Mehl für die Backform (Kastenform 26cm) / oder Backblech.

### **Zutaten für Ziegenkäse-Terrine mit Lebkuchen, Nüssen und Trockenobst**

8 Scheiben Lebkuchen (ohne Glasur), 200g Ziegen-Frischkäse, 100ml Sahne, 50ml Portwein, Salz, Pfeffer, 50-70g Haselnüsse / gehackt, 4 Softfeigen, 4 Softaprikosen, 4 Softpflaumen

1 Kastenform 26cm

### **Die Zubereitung des Lebkuchenteigs:**

In einer Schüssel alle Zutaten trocken zusammenmischen. Im weiteren Schritt das Ei, die Milch und den Honig zugeben und den Teig cremig rühren. Den Teig solange kneten / mischen, bis er nicht mehr klebt und glatt sowie glänzend ist. Ideal, man setzt die Knethaken des Handmixers für das Rühren ein, oder besser noch (wenn vorhanden) die Küchenmaschine.

Aus dem Teig eine Kugel formen. Den Lebkuchenteig in eine Schüssel oder Form mit Deckel geben und einige Stunden, wenn möglich bzw. sogar über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Nachdem der Teig geruht hat und weiterverarbeitet werden soll, diesen nochmals richtig fest durchkneten. So wird der Teig wieder geschmeidig.

### **Backen des Lebkuchenteigs auf einem Blech**

Lebkuchenteig auf bemehlter Fläche fingerdick ausrollen. Backblech mit Backpapier belegen (oder leicht gefettetes, bemehltes Blech zum Backen verwenden).

Backblech in vorgeheizten Ofen, mittlere Schiene, backen. Hin- und wieder die Farbe prüfen, denn der Lebkuchen darf nicht zu dunkel werden, sonst schmeckt er bitter. Die Hitze evtl. reduzieren.

Backzeit etwa 45 Minuten bei 175 - 180°C Umluft. Gas Stufe 2 - 3

### **Backen des Lebkuchenteigs in einer Kastenbackform**

Kastenbackform leicht mit Butter ausfetten und bemehlen. Teig in Kastenbackform geben, Backform in vorgeheizten Ofen, mittlere Schiene, backen. Hin- und wieder die Farbe prüfen, denn der Lebkuchen darf nicht zu dunkel werden, sonst schmeckt er bitter. Die Hitze evtl. reduzieren. Backzeit etwa 45 Minuten bei 175 - 180°C Umluft. Gas Stufe 2 - 3

Fertigen Lebkuchen aus dem Ofen nehmen. Abkühlen lassen und anschließend weiterverarbeiten.

### **Die Zubereitung Ziegenkäse-Pastete / Terrine:**

1. Das komplette Softobst in grobe Stück schneiden und in eine Marinade aus 3 EL Wasser sowie 3 EL Portwein einlegen. Die Schüssel mit dem eingelegten Softobst abdecken und auf die Seite stellen.
2. Während das Softobst mariniert die Haselnüsse im Mixer kleinhacken.
3. Nun die Ziegenkäse-Creme zubereiten. Dazu die Sahne und den Ziegenfrischkäse in eine Schüssel geben. Beide Zutaten vermischen und cremig aufschlagen. Mit Salz und reichlich Pfeffer abschmecken.

4. Die fertige Ziegenkäse-Creme auf die Seite stellen.
5. Den vorgebackenen Lebkuchenteig in 0,5cm dünne Scheiben schneiden.
6. Anschließend eine Kastenbackform mit Frischhaltefolie auslegen.
7. Den Boden der Form zuerst mit dünnen Lebkuchenteigscheiben auslegen. Die Scheiben werden mit etwas Portwein betröpfelt.
8. Auf die erste Schicht Lebkuchen die Hälfte der vorbereiteten Ziegenkäse-Creme und etwa die Hälfte des eingelegten Softobstes verteilen. Das Softobst wird mit gehackte Haselnüssen bestreut.
9. Die erste Schicht in der Kastenbackform, also alle Zutaten in der Kastenbackform, andrücken bis die Masse in der Kastenbackform gut verteilt ist.
10. Nun eine weitere Schicht Lebkuchenscheiben in die Kastenbackform geben. Auch diese Lebkuchenscheiben werden mit etwas Portwein angefeuchtet.
11. Eine zweite Schicht Ziegenkäse-Creme, mariniertes Softobst und gehackte Haselnüsse kommt in die Kastenbackform.
12. Alles wird mit einer dritten Schicht aus Lebkuchenscheiben abgedeckt.
13. Die ganze Pastete / Terrine andrücke, sodass sich die Masse in der Form gleichmäßig verteilt und mögliche Lufteinschlüsse entweichen.
14. Die fertige Pastete / Terrine kommt für Minimum 1 Stunde in den Kühlschrank. Ideal über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
15. Gut gekühlt kann nunmehr die Ziegenkäse-Pastete mit etwas Salat serviert und genossen werden.