Dessert mit Käse DŽIUGAS®, Honig und in Wein gekochten getrockneten Früchten



Zutaten

100 g	DŽIUGAS
2 EL	flüssiger Honig
1 TL	Mohn
40 g	gehackte Nüsse
100 g	getrocknete Pflaumen
60 g	getrocknete Moosbeeren
60 g	getrocknete Aprikosen
400 ml	Weißwein
2	Zimtstange
2	Sternenanis
8	Nelken
2	Feigen
	frischer Thymian

Zubereitung

Brechen Sie den Käse in etwa 1 cm große Stücke. Vermengen Sie ihn in einer Schüssel mit Honig, Mohn und den fein gehackten Nüssen. Die getrockneten Früchte und Beeren, Gewürze und den Wein in einen Topf geben. Zum Kochen bringen und 20 Minuten köcheln lassen. Einen Teller mit warmem Honig beträufeln, dann geviertelte Feigen, Käse mit Honig und gekochte getrocknete Früchte und Beeren darauf auslegen. Als Dessert servieren.