



Warme Cranberry-Dattel-Focaccia

mit Orangensirup und Mandelcreme



30-40min



2 Personen

Focaccia ist ein Klassiker, und das im buchstäblichsten Sinne des Wortes: Das fluffige Brot gab es schon bei den Etruskern und alten Griechen! Natürlich gab es im Wandel der Zeiten immer mal wieder ein paar Neuerungen, was den Belag angeht – heute backen wir beispielsweise eine Dessert-Variante mit getrockneten Cranberrys und süßen Datteln. Dazu ein aromatischer Orangen-Minz-Sirup und Crème fraîche mit Ahornsirup – lecker!

- 2 unbehandelte Orangen
- 1 Packung getrocknete Datteln
- 2 Päckchen getrocknete Cranberrys
- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 Packung Mandelblättchen ¹⁵
- 1 Päckchen Ahornsirup
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 10g frische Minze

- 1-2EL Butter⁷
- 2EL (brauner) Zucker

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 633kcal, Fett 25.3g,
Kohlenhydrate 86.3g, Eiweiß 11.6g



4. Teig füllen

2. Obst vorbereiten

5. Focaccia backen

3. Dattelcreme zubereiten

6. Focaccia fertigstellen

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning