



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!

Was du von uns bekommst

- 2 unbehandelte Orangen
- 1 Packung getrocknete Datteln
- 2 Päckchen getrocknete Cranberrys
- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 Packung Mandelblättchen¹⁵
- 1 Päckchen Ahornsirup
- 1 Packung Pizzateig¹
- 1 Becher Crème fraîche⁷
- 10g frische Minze

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 4 Portionen.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

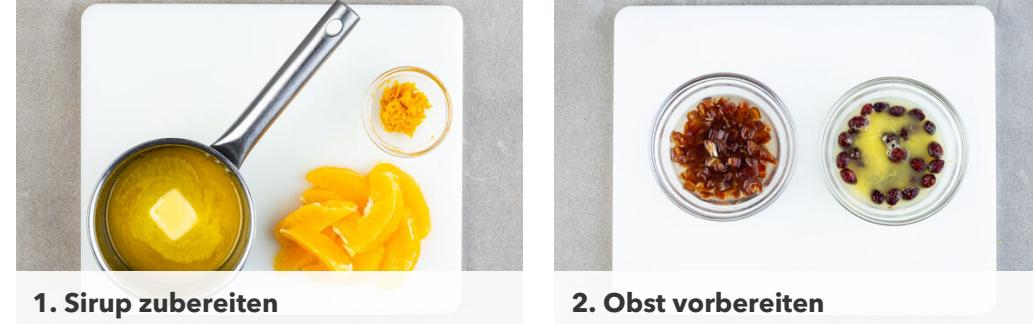
Energie 633kcal, Fett 25.3g, Kohlenhydrate 86.3g, Eiweiß 11.6g



1. Sirup zubereiten



4. Teig füllen



2. Obst vorbereiten



5. Focaccia backen



3. Dattelcreme zubereiten



6. Focaccia fertigstellen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen. Die **1/2 des Teiges** mit der **Dattelcreme** dünn bestreichen. Die **andere Teighälfte** bündig über die **Füllung** klappen. Mit den Fingern gleichmäßige **Mulden** in den **Teig** drücken. Die **Focaccia** dünn mit etwas **Sirup** bestreichen.

Die **Cranberrys** in ein Sieb abgießen und leicht ausdrücken, dann in die **Mulden** verteilen. Die **Focaccia** mit den **restlichen Mandeln** bestreuen, mit etwas **Sirup** beträufeln und anschließend 12-15Min. im Ofen goldbraun backen. Die **Orangenscheiben** unter den **restlichen Sirup** mängen und vorsichtig bei niedriger Hitze 1-2Min. erwärmen.

Die **Datteln** samt **Einweichwasser** mit der **1/2 der Mandeln**, **1TL Ahornsirup**, **1TL Butter** und **1 Prise Salz** in einem hohen Gefäß glatt pürieren. **1EL Dattelcreme** für die **Garnitur** aufbewahren.