



Warme Cranberry-Dattel-Focaccia

mit Orangensirup und Mandelcreme



30-40min



3-4 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!

- 3 unbehandelte Orangen
- 2 Packungen getrocknete Datteln
- 3 Päckchen getrocknete Cranberrys
- 1 Stück frischer Ingwer
- 2 Packungen Mandelblättchen

- 2 Päckchen Ahornsirup
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 10g frische Minze

- 2EL Butter ⁷
- 2EL (brauner) Zucker

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

Dieses Rezept ergibt 8 Portionen.

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

Energie 550kcal, Fett 20.5g,
Kohlenhydrate 76.9g, Eiweiß 10.8g



4. Teige füllen

2. Obst vorbereiten

5. Focaccias backen

3. Dattelcreme zubereiten

6. Focaccias fertigstellen

Die **Crème fraîche** mit der **übrigen Dattelfrucht**, dem **restlichen Ahornsirup** und **1-2TL Orangenabrieb** verrühren. Die **Minzeblätter** abpfeifen, grob schneiden und unter die **Orangen** mischen. Die **Focaccia** etwas abkühlen lassen, dann in Stücke schneiden, mit den **Orangen** und dem **Sirup** anrichten und mit der **Crème fraîche** garniert servieren.

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