



## 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!

## Was du von uns bekommst

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

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter 7
- 2EL (brauner) Zucker

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche 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 8 Portionen.

### Allergene

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

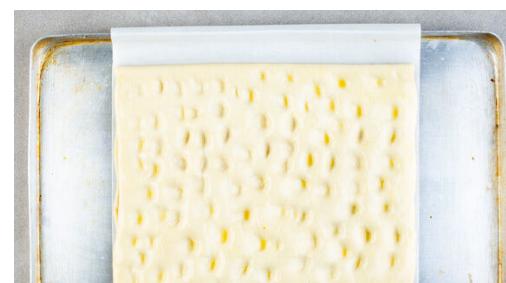
### Nährwertangaben pro Portion

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



1. Sirup zubereiten

**1 Orange** abreiben, schälen, in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden und diese halbieren. Die **übrigen Orangen** auspressen. Den **Saft** in einem kleinen Topf mit 75-100ml Wasser und 2EL (braunem) Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Bei niedriger Hitze in 10-12Min. zu einem sämigen **Sirup** einkochen. 2EL Butter einrühren, noch einmal kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen.



4. Teige füllen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen. Jeweils die **1/2 des Teiges** mit der **1/2 der Dattelcreme** dünn bestreichen. Die **andere Teighälfte** bündig über die **Füllung** klappen und mit den Fingern gleichmäßige **Mulden** in die **Teige** drücken. Die **Focaccias** dünn mit etwas **Sirup** bestreichen.



2. Obst vorbereiten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Datteln** und die **Cranberrys** jeweils in 150ml heißem Wasser einweichen. Den **Ingwer** schälen, fein reiben und unter die **Cranberrys** mengen.



5. Focaccias backen

Die **Cranberrys** in ein Sieb abgießen und leicht ausdrücken, dann in die **Mulden** verteilen. Die **Focaccias** 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.



3. Dattelcreme zubereiten

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



6. Focaccias fertigstellen

Die **Crème fraîche** mit der **übrigen Dattelcreme**, dem **restlichen Ahornsirup** und **1-2TL Orangenabrieb** verrühren. Die **Minzeblätter** abzupfen, 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.