



SLOW GOODS

Bild & Rezept: Nikolas Kerl



Süsse Focaccia mit Birne

Zubereitungsdauer ca. 50 min

Für 8 Personen

Zutaten

125 g Magerquark
3 EL Zucker
1 Prise Salz
200 g Mehl
2 TL Backpulver
4 EL Milch
4 EL Olivenöl oder Speiseöl
nach Wahl
3 TL Rosmarinnadeln
200 g Crème fraîche (saure Sahne)
350 g Birnen
150 ml Weisswein
4 EL Zitronensaft
3 EL flüssiger Honig

Zubereitung

Focaccia-Teig vorbereiten

Quark mit Zucker, 1 Prise Salz, Milch und Öl verrühren. Mehl, Backpulver und 1 TL gehackten Rosmarin mischen, zugeben und mit den Knethaken eines Mixers zu einem glatten Teig verarbeiten.

Birnen rüsten

Birnen waschen, den Blütenansatz abschneiden. Die Birnen bis zum Stiel quer in Scheiben hobeln (geht am besten mit einer Mandoline) und sofort mit Zitronensaft beträufeln.

Teig portionieren & auswallen

Den Teig in 8 gleich große Stücke teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Fladen (ca. 15 x 10 cm) auswallen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Focaccia backen

Die Teigstücke mit saurer Sahne bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Grad (Gasofen auf Stufe 2 – 3, Umluft nicht empfehlenswert) auf der zweituntersten Rille 18 – 20 Min. hellbraun backen.

Birnenscheiben in Sud einkochen

Wein in eine Pfanne geben und heiss werden lassen, die Birnenscheiben kurz darin aufkochen lassen, den Honig und die gehackten Rosmarinspitzen hinzugeben und alles bei kleiner Hitze etwas einkochen lassen. Vom Herd nehmen und in der Pfanne abkühlen lassen.

Anrichten & servieren

Nach dem Backen, die Focaccia sofort mit den Birnenscheiben belegen und etwas vom Honig-Weinsud drüber träufeln. Lauwarm servieren.



Entdecke dieses und weitere Rezepte im
[Culinarium - Der Foodblog von Slow Goods](http://www.slowgoods.ch/blogs/culinarium)
www.slowgoods.ch/blogs/culinarium