



KW 12/2019

Birnen-Erdnuss-Blätterteigstrudel

Zutaten für 4 Personen:

1 Pkg. Blätterteig, 500 g Birnen, 50 g Rosinen, 150 g Erdnüsse, 2 EL Vollrohrzucker, 40 g Semmelbrösel

Zubereitung:

Erdnüsse schälen, grob zerkleinern und in einer fettfreien Pfanne hellbraun anrösten.

Vollrohrzucker in einem Topf karamellisieren lassen.

Die Nüsse zugeben und durchrühren.

Birnen schälen, entkernen, in Spalten schneiden und auf dem ausgebreiteten Blätterteig auflegen.

Die Erdnüsse und die Rosinen über die Birnenspalten verteilen und Semmelbrösel darüberstreuen.

Den Teig überlappend aufeinanderdrücken.

Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 200°C hellbraun backen.

Birnen-Speck-Focaccia

Zutaten für 4 Personen:

Für den Hefeteig: 15 g Hefe (frisch), 6 EL Olivenöl, 1 TL Zucker, 1 TL Salz, 500 g Weizenmehl Für den Belag: 1/2 Stück Zitrone, 4 reife, mittelgroß Birnen, 150 g Speck (geräuchert), 3 Zweige Rosmarin, Meersalz (nach Belieben), Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung:

300 ml lauwarmes Wasser in eine Schüssel gießen. Die Hefe dazu bröckeln und unter Rühren auflösen. 2 EL Öl, Zucker und Salz unterrühren. Das Mehl dazu sieben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten.

Den Hefeteig in vier gleich große Stücke teilen und jeweils zu Kugeln formen. Die Teigkugeln abdecken und an einem warmen Ort in etwa 45 Minuten zur doppelten Größe aufgehen lassen.

Inzwischen den Saft der Zitrone auspressen. Die Birnen schälen, vierteln und entkernen, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Rosmarinnadeln abstreifen.

Den Backofen auf 225°C (Umluft 220°C) vorheizen. Das Backblech mit Öl einfetten. Die Teigkugeln mit den Händen zu flachen länglichen Fladen formen und nebeneinander auf das Backblech legen.

Die Fladen mit den Birnenspalten belegen. Speck und Rosmarin gleichmäßig darauf verteilen. Die Focaccia mit dem restlichen Öl beträufeln, mit Meersalz und Pfeffer bestreuen. Die Focaccia im heißen Backofen auf der unteren Schiene in 12-14 Minuten goldbraun backen.

Wir wünschen einen guten Appetit

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich und Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

www.gaertnerhof-callenberg.de

Bankverbindung: GLS Bochum IBAN DE45 430609676007291100 BIC GENODEM1GLS