

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

CHILBI FOCACCIA MIT TRAUBEN, PFLAUMEN UND GEBRANNTEN MANDELN

ZUTATEN:

10 Stk.	Brännli Mandeln, grob gehackt
250	Mascarpone (oder Ricotta)
1 Stk.	Zitrone, Schale
200 g	Trauben hell und dunkel, kernarm
200 g	Pflaumen, Zwetschgen oder sonstige Saisonale Früchte
wer mag	Rosmarin Nadeln fein hacken und auch mitbacken
wer mag	Nidelzältli zerhacken und obenauf geben (nicht zu viele – wird sonst recht süss)
etwas	Puderzucker zum bestäuben am Schluss

ZUTATEN TEIG:

1 Pack	Trocken-Hefe
500 g	Mehl Typ 405
1 TL	Salz
ca 1-2 DL	Milch mit etwas Butter vermischt (oder Wasser/Olivenöl)

ZUBEREITUNG:

Backofen auf 200° C vorheizen. Milch mit 50g Butter schmelzen. Trockenhefe und Mehl vermischen. Die Milch – oder man kann wie bei einem Pizzateig auch nur etwas Wasser/Olivenöl beifügen und alles zu einem Teig verarbeiten. Min. ½-1 Std. gehen lassen.

Währendessen die Mandeln grob zerhacken. Tipp – Gebrannte Mandeln in einen Zip-Loc Beutel geben. Mit einer kleineren Pfanne bzw. Boden oder Fleischklopfer darauf schlagen und auf die gewünschte Grösse zerhacken.

Mascarpone mit Zitronenschale und 40g Zucker und wer mag noch etwas Vanille beifügen und glatt rühren. Steinfrüchte halbieren, Kerne entfernen und die Hälften jeweils dritteln. Trauben waschen und halbieren.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ovalen Fladen formen. Dies geht von Hand am besten.

Auf ein (mit Backpapier versehenem) Backblech setzen und grobflächig mit der Mascarpone Masse bestreichen. Dabei je 1cm Rand frei lassen. Trauben und Pflaumen auf der Creme verteilen und gebrannte Mandeln (und Nidelzältli) darüberstreuen.

Auf der 2. Schiene von unten 20-25 Min. backen, bis der Rand goldbraun wird.

Mit Puderzucker bestäuben und noch mit einem frischen Zweig Rosmarin oder Pfefferminz/Verveine dekorieren und am Tisch unkompliziert servieren. Evtl. noch eine Kugel Sorbet/oder Eis nach Wahl dazureichen. En guete☺!