

Orient-Fladen mit Ziegen-Frischkäse und Zimt-Mandeln

Für zwei Personen

Für den Orient-Fladen:

200 g Weizenmehl, 550	20 g Roggenmehl, 1150	40 g Trockenhefe
100 g getrock. Datteln	200 g Crème-fraîche	1 Rolle Honig-Ziegenfrischkäse
1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Zitrone, Abrieb	1 Bund Minze
1 TL Zimt	1 TL Hirschhornsalz	Salz, Pfeffer

Für die Mandeln:

200 g ungeschälte Mandeln	200 g Zucker	1 EL Vanillezucker
$\frac{1}{2}$ TL Zimt		

Für den Hot Orange Aperitivo:

3 Orangen	90 ml Bitter Aperitivo	300 ml süßer Weißwein
150 ml Orangensaft	30 ml Maracujasaft	4 Nelken
2 Zimtstange	60 g Zucker	

Für den Orient-Fladen:

Einen Backofen auf 220°C und einen weiteren auf 40°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Weizenmehl, Roggenmehl und Trockenhefe gut vermischen.

Hirschhornsalz mit einem Teelöffel Wasser vermischen.

150 ml lauwarmes Wasser mit der Hirschhornsalz-Mischung zum Mehl geben und zu einem glatten Teig kneten. Ca. 15 Minuten bei 40°C im Ofen gehen lassen.

Crème fraîche mit Salz, Pfeffer, Zimt und Zitronenabrieb vermischen und beiseitestellen. Frühlingszwiebel fein schneiden, Minze hacken. Dattel in Ringe schneiden und in einer Pfanne in etwas Wasser andünsten.

Teig nach der Ruhezeit zu einem Fladen formen und mit der Crème-fraîche-Mischung bestreichen. Datteln und Ziegenfrischkäse auf dem Fladen verteilen. Das Ganze im 220 Grad heißen Ofen backen. Zum Schluss mit Frühlingszwiebeln, Minze und etwas Zitronenabrieb garnieren.

Für die Mandeln:

100 ml Wasser in eine beschichtete Pfanne geben. Zucker, Vanillezucker und Zimt einrühren und kurz aufkochen lassen. Dann die Mandeln dazugeben. Bei mittlerer Hitzeiterrühren bis der Zucker vollständig karamellisiert. Sobald die Mandeln dunkel ummantelt sind, auf ein Backblech mit Backpapier schütten, verteilen und auskühlen lassen.

Für den Hot Orange Aperitivo:

Orangen in Scheiben schneiden. Weißwein, Orangensaft und Maracujasaft mit 50 g Zucker, Nelken, Zimtstangen und Orangenscheiben erhitzen. Ganz kurz aufkochen und dann ziehen lassen. Anrichteglas am oberen Rand anfeuchten und den Rand in übrigem Zucker wälzen. Bitter Aperitivo in das Anrichteglas geben und eine Orangenscheibe hinzufügen. Vor dem Anrichten mit dem Heißgetränk aufgießen.

Christine Lisku am 29. November 2023