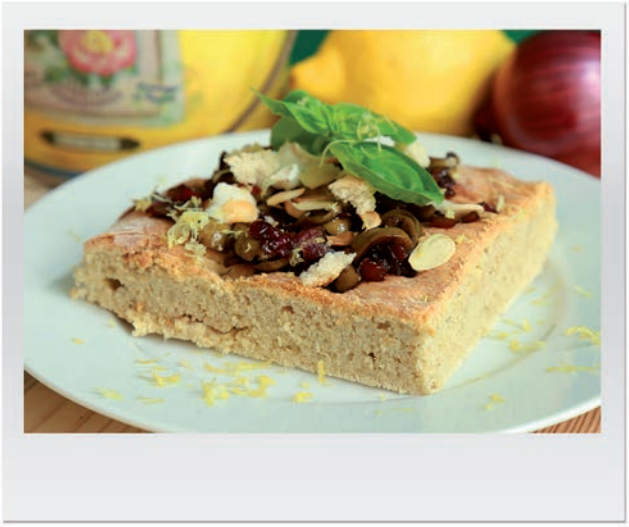
Rhabarber-Focaccia mit Ziegenkäse-Topping



Zutaten

Menge	
500 g	Mehl
	Salz
1 Päckchen	Backpulver
80 g	Zucker, plus 2 TL Zucker
80 g	Butter, plus 6 EL Butter
3	Eier
2	dicke Stangen Rhabarber, ca. 200 g
1 EL	grüner Tee
1	daumengroßes Stück Ingwer
1	rote Zwiebel
2 EL	Balsamico-Essig
	schwarzer Pfeffer
2 Scheiben	helles Toastbrot
2 EL	grüne Oliven
200 g	Ziegenkäse
100 g	Mandelblättchen

Rezeptinfo

Felix Melissa

Zutaten für 12 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 20 Min.
+ 25 Min. Backzeit

Je Portion: 1760 kJ, 420 kcal, 42 g Kohlenhydrate, 12 g Eiweiß, 22 g Fett, 100 mg Cholesterin, 3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €€

veggie

Zubereitung

Step 1:
Zuerst heizt du den Ofen schon einmal auf 200 °C Ober/-Unterhitze vor.

Step 2:
Für den Teig gibst du das Mehl in eine große Schüssel und verrührst es mit Salz, dem Backpulver, 1 Teelöffel Zucker, 80 g Butter und den Eiern.

Step 3:
Den Rhabarber schälen und in Scheiben schneiden. Nun 50 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Rhabarber zusammen mit 80 g Zucker hineingeben, die Hitze reduzieren und ca. 8 Minuten lang köcheln lassen. Anschließend musst du das Rhabarberkompott noch etwas abkühlen lassen.

Step 4:
Den grünen Tee gießt du mit 100 ml kochendem Wasser auf und lässt ihn ca. 10 Minuten ziehen. Lass den Tee etwas abkühlen, gebe ihn zum Teig und verknete alles miteinander.

Step 5:
Den Ingwer schälst du. Das geht am besten mit einem Löffel. Anschließend den Ingwer reiben und ebenfalls mit zum Teig geben. Jetzt nimmst du drei Esslöffel vom Rhabarber-Kompott und verknetest es ebenfalls mit dem Teig. Falls der Teig nun zu nass ist, nimm noch etwas mehr Mehl dazu.

Step 6:
Nun geht es ans Backen. Dazu fettest du eine eckige Auflaufform mit Butter ein. Den Teig rollst du mit einem Nudelholz aus und legst ihn in die Form. Mit den Fingern machst du nun einige Löcher in den Teig und gibst in jedes Loch ein Butterflöckchen. Insgesamt sollten es ca. 3 Esslöffel Butter sein. Der Teig darf nun ca. 25 Minuten im Ofen backen.

Step 7:
In der Zwischenzeit kannst du die Toppings zubereiten. Dazu die rote Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Das Toastbrot in kleine Würfel zupfen. Die grünen Oliven in Scheiben schneiden. Einen Esslöffel Butter in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Nach etwa drei

Minuten gibst du die Oliven ebenfalls dazu. Anschließend mit dem Balsamico-Essig ablöschen, mit einem Teelöffel Zucker und einer Prise Salz und Pfeffer würzen, eine Minute lang reduzieren lassen und anschließend in eine Schüssel füllen. Eine weitere Pfanne aufsetzen, einen Esslöffel Butter hineingeben und die Toastbrösel darin zu knusprigen Croutons anbraten. Den Ziegenkäse schneidest du in kleine Würfel. Die Mandelblättchen kannst du in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Step 8:
Wenn das Brot gleichmäßig braun geröstet ist, kannst du es aus dem Ofen nehmen und je nach Geschmack mit den verschiedenen Toppings wie Ziegenkäse, Zwiebelreduktion, dem restlichen Rhabarber-Kompott, Croutons und Mandelblättchen belegen.