

Leckere Rezeptideen
rund um die

Witzenhäuser Kirsche

Hier findet ihr folgende
Rezeptvorschläge



**Pizza mit Ziegenkäse,
Kirschen und Walnüssen**

**Quarkschaum mit
Kirschgranitè**



Leckere Rezeptideen
rund um die

Witzenhäuser Kirsche

Pizza mit Ziegenkäse, Kirschen und Walnüssen



Rezept

Zutaten für 4 Personen

½ Würfel Hefe
400 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
½ Teelöffel Zucker
250 g Witzenhäuser Süßkirschen
6 Stiele Thymian (nach Belieben mit Blüten)
125 g Ricotta
2 Esslöffel Schmand
1 - 2 Teelöffel Biozitrone saft
150 g Ziegenfrischkäse
80 g Walnusskerne, gehackt

2 Esslöffel natives Olivenöl extra
etwas Salz und frisch gemahlene schwarze Pfeffer

Zubereitung

Die Hefe in 200 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl, 1 TL Salz und Zucker in einer großen Schüssel vermischen. Die Hefemischung angießen und alles in ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt ca. 45 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Den Teig halbieren, beide Portionen auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu einem ovalen Fladen in Backblechgröße ausrollen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen, Fladen darauf legen, abgedeckt ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen Kirschen waschen, halbieren und entsteinen. Thymian waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen.

Backofen auf 220°C Umluft vorheizen.

Ricotta und Schmand glatt rühren, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Die Creme auf die Teigfladen streichen, ringsum einen 1 cm breiten Rand frei lassen. Teiglinge mit Kirschen und Ziegenkäse belegen, mit Walnüssen und 2/3 des Thymians bestreuen. Dann mit Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen in ca. 20 Minuten goldbraun backen, zwischendurch die Bleche tauschen.

Die Pizzen mit übrigem Thymian garniert servieren.

Die Ermschwerder Kochwichtel wünschen gutes Gelingen und anschließend einen guten Appetit!



**Quarkschaum mit
Witzenhäuser-
Kirschgranitè
und glacierten
Witzenhäuser Kirschen**



Rezept

Zutaten für 2 Personen

Für den Quarkschaum:

1 Ei
35 g Zucker
1 Prise Salz
100 ml Sahne
50 g Sahnequark
1 Bio-Zitrone
1 Esslöffel Honig

Für das Kirschgranité:

300 ml Witzenhäuser Kirschsafft
½ Zimtstange
½ Sternanis
1 Scheibe Ingwer
1 Bio-Zitrone

Für die glacierten Kirschen:

100 g Witzenhäuser Süßkirschen
20 g Zucker
150 ml Witzenhäuser Kirschsafft
1 Nelke
½ Sternanis
¼ Zimtstange
1 Teelöffel Speisestärke

Butterstreusel:

60 g Mehl
35 g Zucker
1 Esslöffel Vanillezucker
1 Prise Salz
40 g Butter
Minzblätter

Zubereitung

Für den Quarkschaum das Ei trennen und das Eiweiß mit 10 g Zucker und einer Prise Salz zu steifem Eischnee aufschlagen. Die Sahne mit den restlichen 25 g Zucker ebenfalls steif schlagen.

Den Sahnequark in eine Schüssel geben und etwas abgeriebene Zitronenschale und den Honig zufügen. Alles gut miteinander vermengen. Anschließend zuerst die geschlagene Sahne unterrühren und danach vorsichtig den Eischnee unterheben. Den Quarkschaum abgedeckt im Kühlschrank kaltstellen.

Für das Kirschgranité den Kirschsafft zusammen mit der halben Zimtstange, den halben Sternanis, der Ingwerscheibe, 1 Streifen Zitronenschale und 20 ml ausgepresstem Zitronensaft in einen Topf geben und aufkochen lassen.

Den heißen Saft mit den Gewürzen 10 Minuten ziehen lassen und anschließend durch ein Sieb in eine Schüssel füllen. Den Kirschsafte abkühlen lassen und anschließend in einer rechteckigen Schale im Gefrierschrank einfrieren. Dabei in regelmäßigen Abständen mit einer Gabel umrühren, bis das Granité vollständig gefroren ist.

Für die glacierten Kirschen zuerst die Kirschen waschen, halbieren und entsteinen. Den Zucker und 1 EL Wasser in einem Topf erhitzen. Sobald das Wasser verdampft ist, beginnt der Zucker goldgelb zu karamellisieren. Dann mit dem Kirschsafte ablöschen und die Nelke, den halben Sternanis und das Viertel der Zimtstange zugeben.

Den Sud um die Hälfte einreduzieren lassen und die Gewürze entfernen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und den Sud damit binden. Die halbierten Kirschen hinzugeben und alles erkalten lassen.

Für die Butterstreusel das Mehl mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter in Würfel schneiden und zugeben. Alles gut miteinander verkneten und mit Frischhaltefolie abgedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Danach den Teig mit den Fingern zu Streuseln zerreiben. Die Butterstreusel auf einem Backblech mit Backpapier etwa 9 Minuten im 180° C heißen Umluftofen hellbraun backen und anschließend abkühlen lassen.

Die glacierten Kirschen auf tiefe Schalen verteilen und darauf etwas Quarkschaum geben. Mit einer Gabel das Kirschengranité abkratzen und auf dem Quarkschaum anrichten. Die Butterstreusel daneben verteilen und mit ein paar Minzblättern garnieren.

Die Ermschwerder Kochwichtel wünschen gutes Gelingen und anschließend einen guten Appetit!

