

Leckere Rezeptideen
rund um die

Witzenhäuser Kirsche

Hier findet ihr folgende
Rezeptvorschläge



**Clafoutis mit
Herz-Kirschen**

**Witzenhäuser Ahle-
Wurst-Pizza**



Leckere Rezeptideen
rund um die

Witzenhäuser Kirsche

Clafoutis mit Witzenhäuser- Herz-Kirschen



Rezept

Zutaten für 4 Personen

450g vollreife dunkle Witzenhäuser Kirschen (mit Stein)
45g Butter
60g Zucker
50g Mehl
2 Eier
150g Sahne
Mark von 1 Vanilleschote
Zimt
1 EL Witzenhäuser Kirschwasser
Puderzucker (nach Belieben)

Zubereitung

Die Kirschen waschen und trocken tupfen. Einige Kirschen mit Stiel für später beiseitelegen, die restlichen entstielen und entsteinen. Eine Clafoutis-Backform (oder vergleichbar) mit 20g weicher Butter einstreichen, mit 20g Zucker austreuen und darauf die entsteinten Kirschen verteilen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die restliche Butter hellbraun aufschäumen lassen (Nussbutter). In einer Schüssel das Mehl und den restlichen Zucker vermischen, einen vulkanähnlichen Berg formen. Eier und Nussbutter in die Mulde geben, die flüssige Sahne dazugießen und alles miteinander vermischen. Vanillemark, eine Prise Zimt und das Kirschwasser unterrühren.

Den Eierguss über die Kirschen gießen und den Clafoutis im Ofen 30-35 Minuten backen. Herausnehmen und leicht abkühlen lassen, mit den beiseitegelegten Kirschen verzieren und mit Puderzucker bestreuen.

Tipp:

Der Clafoutis schmeckt auch sehr gut mit Haselnussstreuseln. Dazu je 20g Butter, Zucker, Mehl und geriebene Haselnüsse mit den Händen (Fingerspitzen) vermengen. Den Clafoutis nach 30 Minuten aus dem Ofen nehmen und die Streusel darüberreiben.

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



Leckere Rezeptideen
rund um die

Witzenhäuser Kirsche

Witzenhäuser Ahle- Wurst-Pizza mit Witzenhäuser Kirschen



Rezept

Zutaten

100 g Creme Fraîche
200 g Kräuterfrischkäse
2 - 3 Knoblauchzehen
200 g Kirschtomaten
100 g Fetawürfel
Oregano
Basilikum
1 Stracke „Ahle Wurst“
300 g Witzenhäuser Süßkirschen
Pizzateig nach Rezept / alternativ Fertigboden

Pizzateig

Zutaten für 4 Portionen

Hefeteig:

500 g Weizenmehl Type 405
300 ml Wasser
2 Teelöffel Salz
5 g Frischhefe

Zubereitung Pizzateig

Zunächst das Mehl mit dem Salz sieben und es in eine Schüssel füllen. Nun die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen und anschließend zu Mehl-Salz-Gemisch geben.

Anschließend die Zutaten in 20 (!) Minuten zu einem elastischen, homogenen Teig verkneten.

Nach dem Kneten den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und zwei Stunden ruhen lassen.

Anschließend in vier Stücke zu je 200 g teilen, diese zu Kugeln formen und wieder abgedeckt weitere sechs Stunden gehen lassen.

Den Teig dann so dünn wie möglich ausrollen oder ziehen! Alles unter 4 mm ist ideal.

Zubereitung Pizza

Creme Fraîche mit Kräuterfrischkäse und mit sehr fein gehacktem Knoblauch mischen.

Masse auf dem Pizzaboden verteilen.

Kirschtomaten waschen und halbieren. Auf der Pizza zusammen mit den Fetawürfeln verteilen und mit Oregano würzen.

Ahle Wurst in Scheiben schneiden, Kirschen entsteinen und halbieren.

Ofen auf 230° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Pizza 13 Minuten backen. 5 Minuten vor Ende der Backzeit die Pizza mit den vorbereiteten Ahle Wurst-Scheiben belegen und fertig backen.

Am Ende mit den Kirschen und dem Basilikum garnieren.

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

