»Süße Focaccia mit Birnen«

Zubereitungszeit:	Arbeitszeit:	Portionen:
35 min	**50 min**	**8**

Zutaten:

- 125 g Magerquark
- 3 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 EL Milch
- 4 EL Öl
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 3 TL Rosmarin
- 350 g Birnen
- 4 EL Zitronensaft
- 200 g saure Sahne
- 3 EL Honig (flüssig)

Zubereitung:

Quark, Zucker, Salz, Milch und Öl verrühren. Mehl, Backpulver, 1 TL gehackten Rosmarin zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Birnen in Scheiben hobeln und mit Zitronensaft beträufeln. Teig in 8 Stücke teilen und zu Fladen (ca. 15 x 10 cm) ausrollen. Dieses auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit saurer Sahne bestreichen, mit Birnenscheiben belegen und 2 TL Rosmarin darüber verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad, 18-20 Min. hellbraun backen. Nach dem Backen sofort mit Honig beträufeln und lauwarm servieren.

Empfohlen mit »echt Altmark« Produkten:

Mehl von **Altmark Mühle Fuchs**
Honig von **HonigBär** und **Wabenkönig**