

## Rezept

# Ziegenkäsefladen mit Knoblauchsirup

Ein Rezept von Ziegenkäsefladen mit Knoblauchsirup, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> Rezept Hefeteig	<b>4</b> junge Knoblauchzehen
<b>3 EL</b> Honig	<b>400 ml</b> heller Traubensaft
Salz	Pfeffer
<b>50 g</b> Pinienkerne	<b>1</b> kleiner Zweig frischer Rosmarin
<b>320 g</b> Ziegenfrischkäse (z. B. Picandou)	<b>2</b> große Amaretti (weiche Mandelmakronen)
1/2 TL Lavendelblüten	<b>2 EL</b> Olivenöl
Salz	Pfeffer
Mehl für die Arbeitsfläche	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Fladen (Ø ca. 30 cm) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 685 kcal

## Zubereitung

1. 200 g Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. 1/4 Würfel frische Hefe (ca. 10 g) in die Mulde bröckeln, die Hefe mit 1 Prise Zucker und 50 ml lauwarmem Wasser verrühren. Diesen Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 20 Min. gehen lassen. Nach der Ruhezeit den Vorteig mit 2 EL Olivenöl, 2 Prisen Salz und 50 ml lauwarmem Wasser verkneten. Den Hefeteig vor dem Weiterverarbeiten
2. zugedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Min. gehen lassen. Inzwischen für den Sirup den Knoblauch schälen und klein würfeln. Den Honig in einem Topf erhitzen, den Knoblauch darin ca. 2 Min. kochen. Mit dem Traubensaft ablöschen und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen.
3. Den Knoblauchsirup mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Den Topf vom Herd nehmen und den Sirup abkühlen lassen. Für den Belag die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
4. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf wenig Mehl zu einem Kreis von ca. 30 cm Ø ausrollen. Den Fladen auf das Blech legen. Den Backofen auf 220° vorheizen.
5. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln abzupfen. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und auf den Teig legen bzw. auf den Teig streichen. Die Amaretti daraufkrümeln. Pinienkerne, Rosmarin und Lavendelblüten darüberstreuen. Mit dem Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Den Fladen im heißen Backofen (Mitte, Umluft 200°) ca. 15 Min. backen. Mit dem Knoblauchsirup servieren.