

WRAPFLAMMKUCHEN MIT BONBONSWIRL



FÜR 2 WRAPFLAMMKUCHEN:

- 2 (handelsübliche) Wraps
- 1 rote Zwiebel
- 1 Birne
- 100g Speckwürfel
- 1 Handvoll Walnüsse
- 50g Ziegenfrischkäse
- 50g Schmand
- 1 Handvoll Rosmarinzweige

FÜR DEN BONBONSWIRL:

- 200g Cavendish & Harvey Pear & Blackberry Drops
- 2 TL Honig
- 50mL Wasser

ZUBEREITUNG

- Backofen auf 200 Grad vorheizen, Ziegenfrischkäse und Schmand mischen, Masse auf die Wraps verteilen. Wraps mit Zwiebel- und Birnenscheiben belegen, Speckwürfel darüber streuen und alles im vorgeheizten Backofen 10 – 15 Minuten knusprig backen.
- Für den Bonbonswirl Cavendish & Harvey Pear & Blackberry Drops in einem Topf zum Schmelzen bringen, aber nicht karamellisieren. Dann Bonbonmasse mit 2 TL Honig und 50 ml Wasser vermengen und zu einer homogenen Sauce rühren.
- Nach Geschmack mit frischem Rosmarin sowie Walnüssen garnieren und die Bonbonsauce auf dem Flammkuchen verteilen. Guten Appetit!