

Langsam werden die Tage wieder kürzer. An den Abenden darf es gern mal wieder etwas Warmes geben. Gerne wird ein kleiner Snack gereicht, wie z. B. Flammkuchen, hier mal in einer anderen Variante! Der Teig lässt sich gut vorbereiten und die Fertigstellung nimmt dann nicht mehr so viel Zeit in Anspruch. Überzeugen Sie damit Ihre Familie oder Ihre Gäste...



„Waldfrüchte-Flammkuchen“

- | | | |
|----------------------------|---|--|
| 1 Würfel Hefe | → | in |
| 100 ml warmem Wasser | → | aflösen. Mit |
| 500 g Mehl | | |
| 200 ml Buttermilch | | |
| 1 Prise Salz | | |
| 6 Essl. Olivenöl | → | zu einem glatten Teig verarbeiten.
Ca. 1 Stunde gehen lassen. |
| 600 g Waldfrüchte | → | waschen und abtropfen lassen. |
| 6 Schalotten | → | pellieren, halbieren und in feine Streifen schneiden.
Den Hefeteig in 6 Stücke teilen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Jeden Teigfladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit |
| 200 g Creme fraîche | → | bestreichen. Waldfrüchte und Schalotten gleichmäßig darauf verteilen. Abbacken. |
| Temperatur: 180 ° C | | Backzeit: ca. 15 Minuten |
| | | Nach dem Backen die Flammkuchen mit |
| frisch gemahlenem Pfeffer | → | würzen und mit kleingezupften |
| Basilikumblättern | → | garnieren und sofort servieren. |