Nah&Frisch



www.finis-feinstes.at Professional

Beeriger Flammkuchen

Kuchen & Gebäck Früchte Jause Kuchen Sommer

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Alle Zutaten für den Teig in einer Küchenmaschine oder einem Mixer mit Knethaken vermengen und mindestens 3 Minuten kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Auf ein Backblech - ausgelegt mit Backpapier - legen. Im vorgeheizten Backrohr bei 250 °C Ober-/Unterhitze für 5-10 Minuten backen. Der Teig sollte kross, aber nicht zu braun sein.

Den fertigen Teig überkühlen lassen. Danach mit Joghurt bis an den Rand bestreichen. Eine Packung Himbeeren pürieren und passieren. Mit der Fruchtsauce ein marmoriertes Muster auf dem Flammkuchen zeichnen. Die Früchte waschen, klein schneiden und den Kuchen verzieren. Mit Zitronenabrieb und Kokosflocken verfeinern. Bei Bedarf mit Ahornsirup übergießen

Zutaten

- 200 g Fini's Feinstes Weizenmehl Universal
- 2 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 100 ml lauwarmes Wasser
- Belag:
- 200 g griechischer Joghurt oder Naturjoghurt
- 2 Pkg. Himbeeren
- 1 Pkg. Heidelbeeren
- 1 handvoll Erdbeeren
- 6 Stk. Physalis
- frische Pfefferminze
- Kokosflocken
- Zitronenabrieb
- Ahornsirup bei Bedarf