



KÜCHEN DEERN

smeckt nich. gifft dat nich

ZUTATEN

400g Mehl
20g Hefe
250ml lauwarmes Wasser
1 Tl Salz
2 EL Zucker
3 EL Sonnenblumenöl
200g Schmand
2 Pkg Vanillezucker
100g Nutella
150g Himbeeren
15 Weintrauben
50g Haselnüsse
Puderzucker

REZEPT: FLAMMKUCHEN MIT NUTELLA UND BEEREN

1. Ofen auf 50° wärmen
2. Hefe in lauwarmes Wasser geben, Salz und Zucker zugeben und alles für 5 Minuten stehen lassen, bis sich Hefe aufgelöst hat
3. Mehl sieben, Hefe-Wasser-Gemisch und das Öl zugeben. Alles gut durchkneten, mit einem feuchten Handtuch abdecken und im warmen 50° Ofen für 1 Stunde gehen lassen
4. Während dessen Schmand mit Vanillezucker mischen, Haselnüsse hacken und Weintrauben halbieren
5. Teig aus dem Ofen nehmen, noch einmal durchkneten und den Teig vierteln
6. Jedes Viertel dünn ausrollen und auf ein Blech mit Backpapier übertragen
7. Die Schmand-Vanillezucker-Mischung großzügig auf den Fladen geben, Nutella im warmen Ofen anschmelzen lassen und über den Schmand geben, Himbeeren und Weintrauben platzieren und alles mit Haselnüssen bestreuen
8. Ofen auf 230° heizen und bei voller Temperatur den Flammkuchen 8-10 Minuten backen
9. Kurz vor dem servieren mit Puderzucker bestreuen

REICHT FÜR 8 PERSÖNLICHEN
DAUERT 1,5 STUNDEN
(VORBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN)



MEIN TIPP:

Flammkuchen immer bei hoher Hitze backen – und ständig kontrollieren. Sonst verbrennt er schneller, als einem lieb ist. Zu diesem Flammkuchen passen natürlich auch super Bananen, Äpfel oder im Sommer Erdbeeren.

NOTIZEN

KÜCHEN DEERN

smeckt nich. gifft dat nich

