



ZUTATEN

- Teig:
 200g Mehl
 5g Hefe (frisch)
 125ml Wasser
 1TL Salz
 2EL Zucker
 1EL Sonnenblumenöl
- Belag:
 200g Toffifee
 120g Schmand
 2 EL Zucker
 40g gehackte Haselnüsse
 100g Zartbitterschokolade

REZEPT: TOFFIFEE FLAMMKUCHEN

1. Ofen auf 50° vorwärmen
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 Zucker mischen, Toffifee und Haselnüsse hacken
5. Aufgegangenen Teig aus dem Ofen nehmen und noch einmal gut durchkneten, anschließend dünn auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech übertragen
7. Die Schmand-Zucker-Mischung großzügig auf den Fladen geben und Toffifee, sowie Haselnüsse gleichmäßig darauf verteilen
8. Ofen auf 230° heizen und bei voller Temperatur den Flammkuchen 8-10 Minuten backen
9. Zartbitterschokolade über dem Wasserbad, im heißen Ofen oder einfach in der Mikrowelle schmelzen und über den noch warmen Flammkuchen träufeln

REICHT FÜR 6 PERSÖNLICHEN
DAUERT 1,5 STUNDEN
(VORBEREITUNGSZEIT 20 MINUTEN)



MEIN TIPP:

Um den Flammkuchen noch eine extra Portion "mehr" zu geben, empfehle ich ca 1/4 aller Toffifee-Stückchen aufzubewahren und erst NACH dem Backen auf dem Flammkuchen zu verteilen. Da dieser noch heiß ist, schmelzen diese Stückchen zügig und machen den Flammkuchenbelag noch schokoladig-karamelliger.

NOTIZEN

