

Süßer Beeren- Flammkuchen



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 250 g Mehl
- 130 g lauwarmes Wasser
- 3 EL Öl
- 1/2 TL Salz
-
- 100 g Frischkäse
- 100 g Saure Sahne
- 150 g Himbeeren
- 150 g Heidelbeeren
-
- 50 g weiße Schokolade
- 1 EL Honig
- 1 Handvoll Minze
- frische Beeren für die Deko

ZUBEREITUNG:

1. Zur Vorbereitung den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.
2. Das Mehl mit Öl, Wasser und Salz für etwa 10 Minuten zu einem elastischen Teig verkneten – danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen und auf einem Blech mit Backpapier ausbreiten.
3. Für den Belag Frischkäse mit Saurer Sahne vermischen und gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen – mit Himbeeren und Heidelbeeren belegen.
4. Den Flammkuchen anschließend für 10–15 Minuten auf der mittleren Ebene goldbraun backen.
5. Über den heißen Flammkuchen Honig träufeln, grob weiße Schokolade darüber raspeln und ihn mit frischen Blättern von der Minze verfeinern.