



FLAMMKUCHEN MIT PFIRSICHEN



ZUTATEN

Teig:

- 230g Mehl
- 30g Olivenöl
- 100ml Wasser
- 1 Eigelb (M)
- Prise Salz

Belag:

- 125g Ziegenfrischkäse
- 200g Schmand
- 1 TL getrocknete Petersilie
- Prise Pfeffer
- 2 Nektarinen, entsteint und in Spalten geschnitten
- 40g Pinienkerne
- 30g Cavendish & Harvey Mixed Fruit Drops
- Rosmarinzweige

ZUBEREITUNG

Mehl, Olivenöl, Wasser, Eigelb und Salz in eine Schüssel geben und verkneten. Anschließend den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30min ruhen lassen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Ziegenfrischkäse, Schmand, Petersilie und Pfeffer in einer Schüssel verrühren, anschließend die Creme gleichmäßig auf den Teig verstreichen und mit Nektarinenpalten und Pinienkernen belegen.

Bei 250°C ca. 10 Minuten im unteren Drittel des Backofens knusprig backen. Währenddessen die Mixed Fruit Drops in einem Topf mit etwas Wasser zu einem Sirup schmelzen lassen.

Fertigen Flammkuchen mit Sirup beträufeln und mit Rosmarinnadeln garnieren.