Artikel vom 13.09.2023 · Ausgedruckt am 25.11.2026, 06:31 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/flammkuchen-sweety

Flammkuchen "Sweety"



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 1 Flammkuchen):
½ Grundrezept,
150 g Crème fraîche,
1 EL Ahornsirup,
150 g Nutella,
1 weiche Birne,
50 g gesalzene Erdnüsse,
50 g weiße Schokolade.

Zubereitung:
Für den Belag Crème fraîche mit Ahornsirup glatt rühren. Schokolade und Erdnüsse grob hacken. Birne vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Nutella kurz erwärmen, sodass es flüssig wird. Auf den vorbereiteten Teig die Crème fraîche streichen und Nutella mit einem Löffel in dicken Streifen darüber verteilen. Flammkuchen mit Birnen und Erdnüssen belegen. Im Backofen auf unterster Schiene gute 10 Minuten backen. Vor dem servieren die gehackte Schokolade drüber streuen.

Tipp:
Auch mit Banane schmeckt dieser Flammkuchen hervorragend.

Nadine Hörster