

HEAVEN ON EARTH

SÜßER BEEREN-STREUSEL-FLAMMKUCHEN



IHR BRAUCHT:

100g Erdbeeren

50g Brombeeren

75g Heidelbeeren

für den Flammkuchenteig:

250g Mehl

2 TL Sonnenblumenöl

100ml Wasser

1 TL Salz

50g Zucker

für die Streusel:

80g Zucker

25g zerlassene Butter

2 EL Mehl

für den Belag:

200g Schmand

25g Vanillepuddingpulver

2 EL Milch

1 Päckchen Vanillearoma

SO GEHT'S:

1. Für den Flammkuchenteig:

- siebt das Mehl, fügt Salz und Zucker hinzu und vermischt alles gut
- gibt Wasser und Öl dazu und knetet alles zu einem geschmeidigen, aber nicht mehr klebrigen Teig durch (ggf. noch etwas mehr Mehl und/oder Wasser hinzugeben)
- gibt den Teig in einer Tüte für ca. 45min in den Kühlschrank

2. Für die Streusel:

- zerlasst die Butter langsam in einem Topf
- gibt die Butter zu Zucker und Mehl – vermengt alles gut

Die Streusel sind ideal, wenn sie leicht trocken sind und in größere Krümel (Streusel) zerfallen bzw. wenn sie sich mit den Händen zu solchen zerteilen lassen ohne an den Fingern zu kleben.

3. Die Beeren:

- die Beeren waschen, ggf. aussortieren und vom Grün befreien
- Erdbeeren in Viertel, Brombeeren in Achtel schneiden, Heidelbeeren ganz lassen

4. Für den Belag:

- das Vanillepuddingpulver in der Milch auflösen
- das aufgelöste Vanillepuddingpulver zum Schmand geben
- ebenso das Vanillearoma hinzugeben – alles gut vermengen

– heizt den Ofen jetzt auf 200°C vor –

→ Vergesst nicht die 2. Seite zu beachten ;)

GEFUNDEN AUF: WWW.TRAEUMERLINE.DE

5. Holt den Teig aus dem Kühlschrank, gebt etwas Mehl auf die Arbeitsfläche, knetet den Teig nochmal etwas durch und rollt ihn anschließend aus auf ca. 0,5cm Stärke.
6. Gebt die Schmandmasse (den Belag) drauf und verteilt die Beeren und zum Schluss die Streusel auf dem Teig.
7. Backen:
 - a) für ca. 20min auf einem mit Backpapier belegtem Gitter bei 200°C Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene
 - b) anschließend im oberen Drittel und auf Grillfunktion nochmal für ca. 10min bei 200°C

Vor dem Servieren (am besten warm!) mit etwas Puderzucker bestäuben



EINKAUFSHELPER : HEAVEN ON EARTH
BEEREN-STREUSEL-FLAMMKUCHEN

- | | |
|---|--|
| <input type="radio"/> 100g Erdbeeren | <input type="radio"/> 1x Zucker (130g) |
| <input type="radio"/> 50g Brombeeren | <input type="radio"/> 1x Butter (25g) |
| <input type="radio"/> 75g Heidelbeeren | <input type="radio"/> 1 Becher Schmand (200g) |
| <input type="radio"/> 1x Weizen-Mehl (ca. 300g) | <input type="radio"/> 1x Vanillepuddingpulver (25g) |
| <input type="radio"/> 1x Sonnenblumenöl | <input type="radio"/> 1x Milch |
| <input type="radio"/> 1x Salz | <input type="radio"/> 1x Finess Vanillearoma (flüssig) |