



# Sommerlicher Beeren - Flammkuchen mit Lemon - Curd

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Saisonal, in fruchtig - süßer Version, schmeckt vor allen Dingen den Kindern

## Zutaten

- Für den Flammkuchenteig: (Oder eben fertiger Teig aus dem Supermarkt)
- 250 g Weizenmehl, gesiebt
- 25 g frische Hefe
- 2 El Pflanzenöl
- 125 ml Mineralwasser
- 1 Prise Salz
- Für den Belag:
- 500 g frische Beeren nach Tagesangebot (Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren etc.)
- geputzt, gewaschen
- 80 g Lemon - Curd
- 125 g Schmand
- 2 El gebräunte Mandelblättchen

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Zunächst den Backofen auf höchste Stufe vorheizen.

### Schritt3

Die Beeren waschen, putzen, die Erdbeeren in dicke Scheiben schneiden; Lemon - Curd mit dem Schmand verrühren.

#### **Schritt4**

Der Flammkuchenteig.

#### **Schritt5**

Die Hefe in lauwarmem Mineralwasser zerbröckeln, auflösen und mit dem Mehl und etwas Olivenöl zu einem glatten, festen Teig verarbeiten.

#### **Schritt6**

Ca. 25 - 30 min. an einem warmen Ort zugedeckt aufgehen lassen. Noch einmal gut durcharbeiten und dünn zu Fladen ausrollen.

#### **Schritt7**

Das Backblech belegen, erneut etwas aufgehen lassen.

#### **Schritt8**

Bei 200° C - 220° C ca. 8 min. vorbacken, heraus nehmen.

#### **Schritt9**

Mit Lemon Card Schmand gleichmäßig einstreichen und die Beeren verteilen, weitere 5 - 6 min. weiter fertig backen.

#### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt11**

Mit den Mandelblättchen bestreuen, sofort in Stücken portioniert servieren

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sommerlicher-beeren-flammkuchen-mit-lemon-curd/>