



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/>