

Süßer Flammkuchen mit Erdbeeren

Ich habe für Euch heute einen Erdbeerflammkuchen mitgebracht. Der passt perfekt in diese Jahreszeit. Momentan gibt es Erdbeeren wie Sand am Meer. Flammkuchen mit cremigem Belag und frischen Erdbeeren schmeckt sagenhaft gut. Wenn er noch leicht warm ist zu einer schönen Tasse Kaffee, dann bin ich glücklich.





Dieser Flammkuchen entstand aus einer Laune heraus. Da ich am letzten Samstag keinen Kuchen für das Wochenende gebacken hatte, aber am Sonntag mich doch irgendwie die Lust überkam, hatte ich die Idee, einfach einen süßen Flammkuchen zu machen. Die Zutaten hatte ich bis auf die Erdbeeren daheim. Aber um diese Jahreszeit war es kein Problem, frische Erdbeeren zu bekommen. Denn bei uns gibt es momentan viele Erdbeerverkaufsstände.



Von diesem Erdbeerflammkuchen werden Flammkuchenfans bestimmt entzückt sein. Ein cremiger Schmandbelag mit frischen Erdbeeren trifft auf einen knusprigen, dünnen Boden. Ich finde, er passt zu einem Nachmittagskaffe ebenso als Nachtisch nach einem schönen Dinner. Auch auf ein kalt-warmes Buffet passt dieser Flammkuchen perfekt, denn er schmeckt warm, aber auch kalt. Überzeugt Euch selbst. Hier kommt das Rezept für Euch:



Rezept für meinen süßen Flammkuchen mit Erdbeeren:

Zutaten für den Boden:

- 300 g Mehl
- 125 ml Mineralwasser
- 4 EL Öl
- 2 TL Zucker
- 1/4 TL Salz

Zutaten für den Belag:

- 500 g frische Erdbeeren
- 100 g Creme fraiche
- 100 g Schmand
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 2 TL Zucker
- 1/2 Zitrone
- Gehobelte Mandeln
- Basilikumblättchen

Zubereitung:

1. Die Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig sollte nicht mehr kleben.
2. Den Teig ca. 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Erdbeeren waschen, den Strunk entfernen und in Scheiben schneiden.
4. Den Zucker, Vanillinzucker, Schmand und Creme fraiche in eine Rührschüssel geben und vermengen.
5. Die Schale einer 1/2 Zitrone abreiben und zu der Schmandcreme geben.
6. Teig in drei gleich große Stücke teilen.
7. Teigstücke hauchdünn ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

8. Die Schmandcreme auf den Teig geben und gleichmäßig verstreichen.
9. Den Teig mit Erdbeerscheiben belegen und mit Mandeln bestreuen.
10. Den Flammkuchen im vorgeheizten Backofen bei 250°C (Ober-/Unterhitze) ca. 10 Minuten backen. Der Rand sollte eine gold-gelbe Farbe haben.

Ich wünsche guten Appetit!

Wenn Du mein Rezept ausprobiert hast, würde ich mich **@damofoodworld** über eine Verlinkung sehr freuen, oder nutze den Hashtag **#damofoodworld**









Weitere leckere Erdbeerrezepte:

- [Blattsalat im Glas mit Erdbeeren und Mozzarella](#)
- [Cremiger Milchreis mit Erdbeersoße](#)
- [Erdbeer Minze Marmelade](#)
- [Erdbeer Cornflakes Smoothie Bowl](#)
- [Erdbeer-Muffins](#)
- [Erdbeer Tiramisu](#)
- [Erdbeerlimonade](#)