

Birnen-Flammkuchen mit Verpoorten-Punsch

Zutaten

1 Flammkuchenboden (gibt's fix und fertig ausgerollt im Kühlregal)
100 g saure Sahne
1 Ei Zucker
100 ml VERPOORTEN-Punsch
2 Birnen
50 g Rosinen
1 Pkg Vanillezucker
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
100 g gehackte Walnüsse



Zubereitung

Saure Sahne mit Zucker und 50 ml VERPOORTEN-Punsch glatt rühren, gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Birnen schälen, in dünne Spalten schneiden, mit Zitronenschale, Vanillezucker, restlichem VERPOORTEN-Punsch und den Rosinen mischen und etwa 20 Minuten marinieren, auf dem Flammkuchenboden verteilen und mit den gehackten Nüssen bestreuen. Im vorgeheizten Ofen (220°) 5-7 Minuten backen.

Leser-Tipp

Besonders lecker schmeckt der Flammkuchen warm mit einer Kugel Vanilleeis!

[Link zum Rezept: Birnen-Flammkuchen mit Verpoorten-Punsch](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de