

Rezept mit Erdbeeren und Eierlikör in zwei Varianten "Verpoorten-Erdbeerflammkuchen"

Zutaten

Flammkuchen Rezept für 4 Personen:

200 g Dinkelmehl
200 g Weizenmehl
1 Pkg Trockenhefe
1 Prise Salz
½ TI Zucker
½ TI Zimt
3 El Pflanzenöl
250 ml lauwarmes Wasser
800 g Erdbeeren
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 g Crème fraîche
2 Vanillezucker

für Variante 1:

50 g Haselnusskrokant

für Variante 2:

3 Eiweiß
120 g Puderzucker

Zubereitung

für den Hefeteig:

Dinkel- und Weizenmehl in eine Rührschüssel geben, Trockenhefe, Salz, Zucker, Zimt, Pflanzenöl und lauwarmes Wasser hinzufügen und zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig für eine Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen. Crème fraîche mit VERPOORTEN Original Eierlikör verrühren und die Erdbeeren in Scheiben schneiden. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Teig dünn ausrollen, mit der Creme-Fraiche-Eierlikör-Mischung bestreichen, darauf die Erdbeeren legen und Vanillezucker darüber streuen.

Für die erste Variante noch Haselnusskrokant gleichmäßig verteilen und im Ofen 15 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Für die zweite Variante den vorbereiteten Flammkuchen 10 Minuten im Ofen vorbacken, in der Zwischenzeit aus Eiweiß und Puderzucker festen Eischnee schlagen. Diesen auf den heißen Flammkuchen verteilen und für weitere 5 Minuten in den Backofen geben, so dass die Baiserhaube leicht gebräunt ist.



[Link zum Rezept: Rezept mit Erdbeeren und Eierlikör in zwei Varianten "Verpoorten-Erdbeerflammkuchen"](#)