



Süße Flammkuchen mit weißer Schokolade

Zutaten

Für 5 – 6 Flammkuchen

Für den Teig:

- 250 g helles Dinkelmehl
- 150-160 ml Wasser
- 3 EL natives Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt

Für den Belag:

- 200-250 g Ricotta oder Crème fraîche
- 1 Bio-Zitrone, Saft und Abrieb
- 1 Prise gemahlene Vanille
- 4 TL Honig
- 200 g VIVANI „Weiße Vanille“ Schokolade
- 3-4 Zweige frischer Thymian
- 50 g Pinienkerne oder Mandeln
- 300 g frische Himbeeren

So wird's gemacht

01 Für den Teig alle Zutaten mit den Händen zu einem geschmeidigen, weichen Teig verkneten. Je nach Konsistenz noch etwas Mehl zugeben.

02 Auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 5 – 6 Stücke teilen und zu dünnen Fladen ausrollen. Die Teigfladen auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen.

03 Für den Belag Ricotta mit etwas Zitronenabrieb, Zitronensaft, Vanille und 2 TL Honig verrühren. Die weiße Schokolade grob hacken.

04 Den Ofen auf 220 °C Heißluft vorheizen. Den Fladen im heißen Ofen 6 – 8 Minuten vorbacken, bis sie leicht goldbraun sind.

05 Die Ricotta-Creme auf den Fladen verstreichen. Die Schokostückchen und Himbeeren darüber verteilen und anschließend mit Pinienkernen und Thymianblättchen bestreuen. Nach Belieben noch mit dem restlichen Honig beträufeln. Für weitere 3 – 4 Minuten fertigbacken.

06 Aus dem Ofen nehmen und noch warm servieren. Auf Wunsch noch zusätzlich mit ein paar frischen Himbeeren belegen.

Tipp: Anstelle von Thymian harmonisieren auch ein paar Lavendelblüten hervorragend mit der weißen Schokolade und den Himbeeren.