

Süßer Flammkuchen

Süßer Flammkuchen mit Früchten der Saison für 4 Portionen

Zutaten:

- 4 Flammkuchenböden
- 400 g Crème fraîche
- 400 g Früchte und/oder Beeren der Saison
- Zimtzucker oder Honig

Zubereitung:

1. Den Flammkuchenteig gleichmäßig mit Crème fraîche bestreichen. Dabei einen Rand von etwa 1cm frei lassen.
2. Das Obst in nicht zu große Stücke oder dünne Scheiben schneiden und auf dem Flammkuchen verteilen.
3. Mit Zimtzucker bestreuen oder Honig darüber träufeln, der Phantasie sind hier keine Grenzen gesetzt.
4. Den Pizzastein indirekt 15 Minuten vorheizen und den Flammkuchen mit dem Schieber darauf platzieren.
5. Den Flammkuchen 5-6 Minuten backen, bis die Oberfläche bräunlich wird.
6. Mit etwas Sahne oder Vanillesauce servieren.

Grillmethoden: indirekte, hohe Hitze

Vorbereitung: 15 Minuten

Grillzeit: 5-6 Minuten

Hilfsmittel: Pizzastein und Pizzaheber