

ROTKÄPPCHEN MINI- FLAMMKUCHEN MIT ZIEGENKÄSE

Zutaten für 4 Personen: Zubereitung:

250 g Mehl
2 EL Sonnenblumenöl
Prise Salz
150 g Crème fraîche
Prise Pfeffer
250g Ziegen-Camenbert-Rolle
3 Zweige Rosmarin
5 Schalotten
L Butter
L flüssigen Honig
nl Rotkäppchen Wein
Alkoholfrei
Spätburgunder
1 Bund Rucola
etwas Mehl zum Ausrollen
Frischhaltefolie
Backpapier

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten. Wartezeit 2 Stunden

Nährwerte pro Portion ca. 2840 kJ, 680 kcal. E 20 g, F 40 g, KH 61

1. Mehl, Öl, 125 ml Wasser und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie gewickelt ca. 2 Stunden kaltstellen.
Teig in 8 gleich große Stücke teilen und auf etwas Mehl zu dünnen Fladen ausrollen. Jeweils 4 Fladen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen. Crème fraîche auf den Fladen verstreichen. Mit Salz und Pfeffer würz Ziegen-Camenbert-Rolle in Scheiben schneiden und Flammkuchen damit belegen. Rosmarin waschen, trocken schütteln und Nadeln abstreifen. Flammkuchen mit Rosmarinnadeln bestreuen. Blechweise im vorgeheizten Backofen (E-Herd 220 °C/Umluft 200 °C) ca. 15 Minuten backen.
2. In der Zwischenzeit Schalotten schälen und in Spalten schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Schalottenspalten darin ca. 8 Minuten anschwitzen. Honig in den Topf geben und Schalotten kurz karamellisieren. Mit 200 ml Rotkäppchen Wein Spätburgunder Alkoholfrei ablöschen und bei mittlerer Hitze 10 – 15 Minuten einköcheln lassen, bis die Soße dickflüssig wird. Schalotten mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Rucola waschen, trocken schütteln. Fertige Flammkuchen aus dem Ofen nehmen. Mit Rucola und Schalotten anrichten, sofort servieren.

Zu diesem Rezept empfehlen wir

[Rotkäppchen Wein Spätburgunder Alkoholfrei](#)



Diese Website wurde mit toujou gebaut

