

Süßer Flammkuchen

2 Personen Zeitangabe

ZUTATEN

1 Flammkuchenboden
½ Glas Kirschen
1-2 Birnen
200 g Schmand
50 g Frischkäse
2 TL Black & White*
Vanillebirne*
Pinienkerne

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 235 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Die Kirschen abtrofen lassen. Birnen waschen, entkernen und in Spalten schneiden.

Den Flammkuchenboden auf ein Backblech legen. Schmand, Frischkäse und Black & White verrühren. Die Creme auf den Boden verstreichen, dabei einen Rand von ca. 0,5 cm frei lassen.

Die Birnen und Kirschen darauf verteilen, mit Pinienkernen bestreuen und im Backofen ca. 15 - 18 Minuten backen.

Anschließend Vanillebirne darüber verteilen und servieren.

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz