



Dauer: Mittel
Kategorie: Backrezepte Vorspeisen und Salate
Vegetarisch
Saison: Ganzjährig
Für: 1 Stück
Verfasst von: Heidi Huber

Zutaten

Fladenbrot

130 G	Topfen (40%)
65 G	Butter
280 G	Weizenmehl
1	Ei
1 PRISE	Zucker
1 TL	Salz
1	Eidotter

1 EL	Wasser
Fülle	
40 G	Parmesan
150 G	Mozzarella
40 G	Crème fraîche
1	Ei
2	Knoblauchzehen

Zubereitung

Fladenbrot

- 1. Topfen, Butter, Mehl, Ei und Zucker und Salz zu einem Teig verkneten.
- 2. Den Teig in zwei gleich große Teile teilen und jeweils rund auswalken.
- 3. Die Fülle auf die erste Teigplatte streichen und die zweite Teigplatte darüber geben.
- 4. Darauf achten, dass die Ränder gut nach innen geschlagen sind und der Rand gut verklebt ist.
- 5. Das Brot mit dem Eidotter-Wasser-Gemisch bestreichen.
- 6. Ein paar kleine Einschnitte machen und bei 200 °C ca. 20 25 Minuten backen.
- 7. In Ecken schneiden und genießen.

Fülle

- Parmesan reiben, Knoblauch fein hacken und mit Crème fraîche und dem geschnittenen Mozzarella vermengen.
- 2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.