



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

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