

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

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