

Süßer Trauben-Flammkuchen mit dem Thermomix®



© Süßer Trauben-Flammkuchen - Rezepte mit Herz



50 Min. + Wartezeit



leicht



4 Stück

Leckeres Dessert oder Abschluss eines Flammkuchenessens.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>		FÜR DEN TEIG:
<input type="checkbox"/>	400 g	Weizenmehl Type 550
<input type="checkbox"/>	40 g	Rapsöl
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	50 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	100 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	125 g	Buttermilch
<input type="checkbox"/>		FÜR DEN BELAG:
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	200 g	Magerquark
<input type="checkbox"/>	50 g	Saure Sahne
<input type="checkbox"/>	1	Eigelb
<input type="checkbox"/>	250 g	grüne und blaue Weintrauben
<input type="checkbox"/>	4 EL	Pinienkerne
<input type="checkbox"/>		Mehl zum arbeiten

Zubereitung

1. Backofen samt Backblech auf 250 °C (225 °C Umluft) vorheizen. Für den Teig Mehl, Öl, Salz, 1 Prise Zucker, Wasser und Buttermilch in den Mixtopf geben und 5 Min./Teigstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig in eine Schüssel umfüllen und mit Frischhaltefolie abgedeckt ca. 5 Min. ruhen lassen. Mixtopf spülen und abtrocknen.
2. Für die Quarkcreme übrigen Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 pulverisieren, herunterschieben. Quark, Saure Sahne und Eigelb zugeben, 10 Sek./Stufe 4 verrühren. Trauben waschen, trocken tupfen und von den Rispen zupfen.
3. Teig vierteln. 1 Viertel auf einem bemehlten Stück Backpapier ca. 3 mm dünn oval ausrollen (übrige Viertel währenddessen abgedeckt lassen, damit sie nicht austrocknen). ¼ der Quarkcreme darauf verteilen und mit ¼ der Trauben belegen. ¼ der Pinienkerne darüberstreuen. Blech aus dem Ofen nehmen, Flammkuchen samt Papier daraufziehen und ca. 12 Min. backen. In Stücke schneiden und sofort servieren.
4. Übrigen Teig auf die gleiche Weise verarbeiten und 3 weitere Flammkuchen backen.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 665 kcal 21 g E – 19 g F – 105 g KH