



Knackiger Fladen mit saftigen Feigen

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

250 g Mehl
½ Hefewürfel
120 ml lauwarme Milch
½ TL Salz
2 EL Olivenöl
2 Eier
120 g Crème fraîche
100 g Sauerrahm
1 Ei Maizena
1 Bourbon Vanilleschote
20 g Zucker
5 Feigen
2 EL Blütenhonig
Thymianzweige
40 g Pinienkerne

Zubereitung des Teiges:

In einem Gefäß den halben Hefewürfel in der lauwarmen Milch auflösen. Das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel geben. 2 EL Olivenöl, 1 Ei und die Hefe-Milchmischung dazu geben. Die Masse zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig mit einem Tuch abdecken und auf Zimmertemperatur etwa 1 Stunde gehen lassen.

Zubereitung:

Den Backofen auf Unter- und Oberhitze bei 200°C vorheizen. In einer Schüssel die Crème fraîche, den Sauerrahm, 1 EL Maizena, ein Ei, 20 g Zucker und das Mark der Bourbon Vanilleschote verquirlen. Den aufgegangenen Teig nun nochmals durchkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem runden Fladen mit etwa 30 cm Durchmesser ausrollen. Auf ein Backblech mit Backpapier geben. Die Crème fraîche Mischung darauf verteilen. Nun die Feigen vierteln

und auf dem Fladen verteilen. Mit den 2 EL Blütenhonig beträufeln. Die Pinienkerne darüber streuen und bei 200°C zirka 20 min goldbraun backen.

Anrichten:

Vor dem Servieren mit Thymianzweigen garnieren.

Bon appétit