

## Sommerlich süßer Erdbeer-Flammkuchen mit Basilikumeis

VORBEREITEN

60  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



verkünden, dass du vom Teig bis zur Eiscreme alles selbstgemacht hast und schon ist ihr Herz erobert!

- 1 -

Für das Eis alle Zutaten in einen Mixer füllen und zu einer homogenen Masse pürieren. In einen Topf füllen und bei niedriger Stufe erwärmen, so lange rühren bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Eismasse durch ein feinmaschiges Sieb passieren und ca. 30 Minuten kalt stellen. In die Eismaschine füllen und 45-60 Minuten gefrieren lassen. Falls das Eis zu weich ist, im Eisfach vollständig gefrieren lassen.

- 2 -

Backofen auf 220 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 3 -

Flammkuchenteig in zwei Portionen teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Crème fraîche und Schmand verrühren und Flammkuchen damit bestreichen. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen.

- 4 -

Erdbeeren in Scheiben schneiden. Balsamico mit Vanillezucker verrühren. Erdbeeren dazugeben, vermengen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

- 5 -

Erdbeeren auf dem Flammkuchen verteilen. Ofen auf Grillfunktion stellen und Flammkuchen erneut ca. 2-3 Minuten backen.

- 6 -

### Zutaten für 2 Portionen

#### Für den Flammkuchen

250 g Flammkuchenteig (selbstgemacht oder fertig aus dem Kühlregal)  
300 g Erdbeeren  
50 g Schmand  
50 g Crème fraîche  
2 Esslöffel Aceto Balsamico  
10 g Vanillezucker  
2 Esslöffel Pinienkerne  
50 g Blaubeeren  
Basilikumblätter zur Dekoration

#### Für das Basilikumeis

30 g Basilikumblätter  
220 ml Milch  
100 ml Sahne  
60 g Zucker  
1/2 Teelöffel Zitronenabrieb  
1 Prise(n) Salz  
3 Eigelb

Wie bezirzt man eine Naschkatze? Man nehme einen hauchdünnen, krossen Erdbeerflammkuchen und serviere ihn mit zart-cremigem Basilikumeis. Jetzt noch

## Sommerlich süßer Erdbeer-Flammkuchen mit Basilikumeis

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten.  
Mit Blaubeeren und Basilikumblättern auf  
dem Flammkuchen verteilen. Mit Basilikumeis servieren.