


Konfetti-Fladen

Pikantes Hefengebäck mit Paprika und Käse.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Belag:

1 rote Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote
1 grüne Paprikaschote
250 g Dr. Oetker Crème-fraîche Classic
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
½ TL Oregano
½ TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
100 g geriebener Emmentaler

Hefeteig:

375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
1 TL Salz
200 ml Wasser
3 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

Wie mache ich Konfetti-Fladen?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Belag:

Paprikaschoten putzen und in kleine Würfel schneiden. Crème fraîche, Gustin, Oregano und Salz verrühren. Mit Pfeffer abschmecken. Geriebenen Emmentaler unterrühren.

3 Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verkneten.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in etwa 12 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einem länglichen Fladen (15 x 8 cm) ausrollen und auf das Backblech legen. Die Crème-fraîche-Masse auf den Fladen verstreichen, die Paprikawürfel gleichmäßig darauf verteilen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 18 Min.

Konfetti-Fladen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und am besten noch warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das pikante Gebäck ist einfriergeeignet.

