

Pikante Rahmflecken

Herzhafte Hefeteig-Taler mit Crème fraîche bestrichen und mit Speckstreifen oder Frühlingszwiebeln und Oliven belegt.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backblech
Backpapier

Hefeteig:

300 g Weizenmehl
½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
1 TL Salz
150 ml lauwarme Milch
1 Ei (Größe M)

Belag:

150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
125 g Dr. Oetker Crème fraîche Gartenkräuter
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
etwa 150 g geräucherte Schinkenstreifen oder Speckwürfel

1 Hefeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben und die Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

- 2 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer etwa 20 cm langen Rolle formen. Die Rolle in etwa 8 gleich dicke Scheiben schneiden und auf dem Blech zu Talern (Ø 10 cm) flach drücken.



③ **Belag zubereiten:**

Crème fraîche Classic und Crème fraîche Kräuter verrühren und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Belag gleichmäßig auf die Teigflecken verteilen und verstreichen, dabei etwa 1 cm Rand frei lassen. Jeweils Schinkenstreifen daraufstreuen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.

Rahmflecken mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Als vegetarische Alternative können Sie statt Schinken 3 gewaschene Frühlingszwiebeln sowie etwa 150 g schwarze Oliven in feine Ringe schneiden und die Rahmflecken damit bestreuen.

