Rezept

Piña-Colada-Flammkuchen

Ein Rezept von Piña-Colada-Flammkuchen, am 28.04.2024

Zutaten

1 Rolle	Flammkuchenteig (ca. 260 g, aus dem Kühlregal)
1 EL	Zucker
100 g	Ananaskonfitüre
100 ml	Kokosmilch
100 ml	Milch
1/2 Päckchen	Vanillepuddingpulver zum Kochen
4 EL	getrocknete Kokosraspeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen als Hauptgericht, für 4 als Dessert | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. Den Teig auseinanderrollen und mitsamt dem Backpapier auf ein Backblech legen.

2. Kokosmilch, Milch und Zucker in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Das Puddingpulver mit etwas kaltem Wasser anrühren und zur kochenden Milchmischung gießen. Unter Rühren einmal aufkochen lassen, dann den Topf von der Herdplatte ziehen.

3. Den Pudding auf dem Flammkuchenteig verstreichen. Die Ananaskonfitüre teelöffelweise daraufsetzen und die Kokosraspel darüberstreuen. Den Flammkuchen im heißen Ofen (unten) ca. 12 Min. backen.