

Rezept

Erdbeer-Flammkuchen mit Honig und Mandeln vom Grill

Ein Rezept von Erdbeer-Flammkuchen mit Honig und Mandeln vom Grill, am 23.04.2024

Zutaten

250 g Erdbeeren	4 EL Erdbeersirup
4 EL Mandelstifte	300 g Sauerrahm
2 EL Honig	4 Flammkuchenböden (ø ca. 30 cm)
einige Blättchen Minze	Puderzucker zum Bestäuben

Zubehör

1 Pizzastein	Gasgrill mit Deckel
---------------------	---------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Den Grill für direkte starke Hitze (220–240 °C) vorbereiten. Den Pizzastein 8–10 Min. vorheizen. Inzwischen die Erdbeeren putzen und halbieren. In einer Schüssel mit dem Sirup und den Mandelstiften vermengen.
2. Den Sauerrahm mit dem Honig verrühren.
3. Den Honig-Sauerrahm mit einem Esslöffel portionsweise auf den Flammkuchenböden kreisförmig verstreichen, dabei ca. 1 cm vom Rand aussparen.
4. Die marinierten Erdbeeren locker auf den Kuchenböden verteilen.
5. Die belegten Böden nacheinander auf dem Pizzastein über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel in 8–10 Min. knusprig backen.
6. Fertige Flammkuchen vom Grill nehmen und 3–5 Min. ruhen lassen. Zum Servieren die Flammkuchen jeweils mit Minzblättern toppen und mit Puderzucker bestäuben.