

Rezept

Kräuterfladen

Ein Rezept von Kräuterfladen, am 09.06.2026

Zutaten

250 g Mehl	1/2 Päckchen Trockenhefe
125 ml lauwarme Milch	Salz
2 Eier	125 g weiche Butter
4 Frühlingszwiebeln	1 Bund Schnittlauch
100 g saure Sahne	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	Öl für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Fladen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit Hefe, Milch, ½ TL Salz, 1 Ei und 50 g Butter gut verkneten. Teig zugedeckt 30 Min. gehen lassen. Frühlingszwiebeln und Schnittlauch waschen, klein schneiden, mit saurer Sahne, 1 Ei, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren.
2. Ofen auf 180° vorheizen. Teig kneten und in acht Stücke teilen. Aus jedem Stück einen Fladen von 12 cm Ø ausrollen. Den Rand etwas dicker formen. Zwiebel-Kräuter-Creme aufstreichen. Fladen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 25 Min. backen. Mit 75 g Butter in Flöckchen belegen und heiß servieren.