

Rezept

# Kräuterfladen

Ein Rezept von Kräuterfladen, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Mehl	<b>1/2 Päckchen</b> Trockenhefe
<b>125 ml</b> lauwarme Milch	Salz
<b>2</b> Eier	<b>125 g</b> weiche Butter
<b>4</b> Frühlingszwiebeln	<b>1 Bund</b> Schnittlauch
<b>100 g</b> 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.