

FLAMMKUCHEN

mit LAUX Feige Dattel
Balsam



🕒 45 Min (mit Teigruhe)

🍴 4

◆◆◆ Einfach

🌿 Vegetarisch

FLAMMKUCHEN

mit LAUX Feige Dattel Balsam

Schritt 1: Eigelb mit 3 EL Olivenöl und dem Wasser verrühren und mit Mehl und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Teigkugel mit 1 EL Olivenöl bestreichen und in Frischhaltefolie wickeln. Bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Schritt 2: Feigen entstielen und längs in Scheiben schneiden. Zitrone auspressen. Je 4 EL Olivenöl und LAUX Feige Dattel Balsam verrühren, Honig kräftig unterschlagen. Salzen und pfeffern. Feigen mit der Marinade beträufeln. Basilikum und Salatblätter kalt abrausen und beiseitelegen.

Schritt 3: Teig zu 2–3 dünnen Flammkuchen ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Flammkuchen mit Schmand dünn bestreichen. Salzen und pfeffern. Mit marinierten Feigen belegen und auf mittlerer Schiene im Ofen bei 220 °C ca. 8 Minuten backen. Mit Basilikum und Salatblättern belegen, Ziegenkäse zerrupfen und darauf verteilen. Etwas LAUX Feige Dattel Balsam über dem Flammkuchen träufeln und sofort servieren.

Feinkost- und Spirituosen-Spezialitäten aus unserer LAUX Manufaktur gibt es mit exklusiver Beratung im ausgewählten Fachhandel und online.

📷 📱 laux.deli | www.laux-deli.de

LAUX

Zutaten:

2 Eigelb

8 EL LAUX Bio Olivenöl
Extra Virgin

400 g Mehl (Type 405)

½ TL Salz

250 ml warmes Wasser

8 Feigen (frisch)

4 EL Honig

4 EL LAUX Feige Dattel
Balsam

Salz, Pfeffer aus der
Mühle

1 großer Bund Basilikum

2 Handvoll bunter Blatt-
salat

120 g Schmand

300 g Ziegenweichkäse

Fruchtig-süßer Balsam mit milder Säure und dem Geschmack sonnengereifter Feigen und Datteln. Als Dessertsauce, für Salate und zum Beträufeln von Ziegenkäse, Carpaccio oder gegrilltem Fleisch geeignet.



FEIGE DATTEL BALSAM

250 ml | 2515365