



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 105

Zitronenfladen

Zutaten

160 g Dinkelmehl

1 Ei

70 g Butter

 etwas Meersalz

1 Zitrone

70 g Ziegenfrischkäse

70 g Crème fraîche

 ½ TL Voatsiperifery

Urwaldpfeffer

schwarze Oliven

ein paar Zweige Thymian

10 Kapern

 1 EL Olivenöl

Rezept

Aus Mehl, Ei, Butter und Salz einen glatten Teig kneten. In Folie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Die Zitrone in sehr dünne Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen und ziehen lassen. Den Teig auf Backpapier auswellen und auf ein Blech ziehen. Ziegenfrischkäse mit Creme fraîche glattrühren und mit einem Löffel auf den Fladen streichen. Die Zitronenscheiben vorsichtig abtupfen und auf der Käsecreme verteilen. Pfeffern und die Oliven und Thymianzweige darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft 180°C) ca. 25 Minuten backen. Nach 15 Minuten mit Backpapier abdecken. Mit Kapern bestreuen.

Guten Appetit!