



## MINI FLAMMKUCHEN MIT ZIEGENKÄSE, HONIG UND ROSMARIN



### Zubereitungszeit

40 Minuten



### Stückzahl

30 Stück/Stücke

### SIE BENÖTIGEN:

1,5 Packung(en) Ziegenkäse  
150 g Schmand  
Salz  
Pfeffer  
300 g Weizenmehl  
2 EL Olivenöl  
125 ml lauwarmes Wasser  
Honig  
5 kleine Rosmarinzweige

### SO GEHT'S:

Die Ziegenkäse-Rollen in 30 dünne Taler schneiden. Den Schmand glatt rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Mehl, Öl, Wasser und Salz in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Arbeitsfläche und Nudelholz mehlen, dann den Teig dünn ausrollen. Mit einem Glas nach und nach ca. 20 Teig-Taler ausstechen, diese auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.

Die Teig-Taler mit Schmand bestreichen, auf jeden Taler ein Stück Ziegenkäse setzen, etwas Honig darüber träufeln und mit einigen Rosmarinnadeln belegen.

Im Ofen für ca. 10 Minuten backen, bis der Teig leicht gebräunt ist und der Käse karamellisiert.

### NÄHRWERTE

#### Energie

64 kcal  
3%

#### Kohlenhydrate

2g  
3%

#### Eiweiß

3g  
4%

#### Fett

8g  
3%

NA, SCHON ALLE ZUTATEN BESORGT?