

Flammkuchen Panini

Zutaten

4 Paninis

Teig

- 100g Magerquark
- 2 Eier
- 100g gemahlene Mandeln oder Mandelmehl
- 170g Weizen- oder Dinkelmehl
- 1 gehäufter TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 1 TL Olivenöl

Füllung

- Saure Sahne
- Schinkenwürfel
- Petersilie, Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Die Zutaten mit den Knethaken des Rührgerätes miteinander vermengen. Sollte der Teig noch sehr kleben, etwas mehr Mehl dazugeben.

Den Teig in 4 Teile aufteilen und Schiffchen (siehe Bild) formen. Außen einen Rand stehen lassen.

Die Teigschiffchen für 10 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze vorbacken. Anschließend mit saurer Sahne bestreichen und mit Schinkenwürfeln belegen. Mit den Kräutern, Salz und Pfeffer würzen und weitere 10 Minuten backen.