



Rahmfladen mit Johannisbeeren

Teig:

- 10 g Hefe
- 150g (Dinkel-)Mehl
- 70 g Roggenmehl
- 1,5 TL Salz
- 150 ml Wasser (lauwarm)

Belag:

- 200 gr. saure Sahne
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Tasse frische Johannisbeeren (alternativ Johannisbeermarmelade)
- 1 Tasse Walnüsse
- 200 gr. Feta
- Honig

Morgens: $\frac{1}{2}$ Tasse Mehl mit etwas zimmerwarmer Milch und Hefe zu einem cremigen Teig vermischen, mit einem sauberen Küchentuch abdecken und bei Zimmertemperatur stehen lassen. Alle 2 Stunden Mehl und etwas lauwarmes Wasser einrühren und wieder abgedeckt beiseite stellen.

Ist der Teig abends ausreichend aufgegangen: Ein Blech einfetten, den Teig in 8 Kugeln aufteilen und diese zu kleinen Fladen ausrollen. Einen Rand stehen lassen. Auf dem Fladen zuerst die saure Sahne verstreichen und salzen, dann die in Ringe geschnittenen Zwiebeln darauf verteilen. Die Walnüsse grob zerkleinern und zusammen mit den Johannisbeeren gleichmäßig verteilen. Darüber den zerbröckelten Feta streuen. Wenn kein Kompott verwendet wird großzügig mit Honig beträufeln.

Im Ofen bei 180°C Umluft ca. 25 min backen.

