Süsser Rote Beete Flammkuchen mit Vanillecreme und Beeren

Zubereitungszeit:
20 Min.

Zutaten:
für 2 Flammkuchen:

- 2 Beetgold Tortillas Rote Beete
- 175 g (veganer) Frischkäse
- 150 g (vegane) Creme fraiche
- 3 EL Puderzucker (Xylith)
- 1 Vanilleschote
- 300 g Erdbeeren
- 125 g Blaubeeren
- 125 g Himbeeren
- einige Rispen Johannisbeeren

Zubereitung:

Ofen auf 250 Grad vorheizen. Frischkäse mit Creme fraiche und Puderzucker cremig rühren. Das Mark der Vanilleschote unterrühren. Rote Beete-Tortillas mit der Vanillecreme bestreichen.

Beeren waschen. Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln, Johannisbeeren von den Rispenstreichen. Einen Teil der Beeren auf der Creme verteilen und die Flammkuchen hintereinander ca. 8 Minutenbacken. Anschließend mit dem Rest der Beeren belegen und noch warm genießen.