

# SÜSSER ROTE BEETE FLAMMKUCHEN MIT VANILLECREME UND BEERE

🕒 20 MIN  VEGETARISCH  GLUTENFREI

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Vollgemüse 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 Rispen streichen. Einen Teil der Beeren auf der Creme verteilen und die Flammkuchen hintereinander ca. 8 Minuten backen. Anschließend mit dem Rest der Beeren belegen und noch warm genießen.

