

BEEREN-LANGOS MIT MASCARPONE UND WEISSER SCHOKOLADE

PORTIONEN: 4



ZUTATEN

Teig:

250 g Mehl
1/4 Würfel Germ (ca. 10 g)
100 ml lauwarmes Wasser
2 EL Rahm
½ TL Backpulver
1 TL Salz
1 EL Öl oder Butterschmalz

Belag:

200 g Mascarpone
1 EL brauner Zucker
300 g gemischte Beeren (Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Ribisel)
Abrieb einer Limette
einige Blätter frische Minze
80 g weiße Schokolade

Optional:

1 EL Honig
Staubzucker

ZUBEREITUNG

Teig:

Germ im lauwarmen Wasser auflösen.
Mit Mehl, Rahm, Backpulver, Salz und Öl verkneten.
Zu einem glatten Teig verarbeiten.
30 Minuten ruhen lassen.

Langos:

Teig in 4 Portionen teilen.
Teig dünn oval ausziehen.
In wenig Öl oder Butterschmalz goldbraun ausbacken.
Alternativ auf einer Grillplatte backen.

Fertigstellen:

Mascarpone und Zucker cremig rühren.
Auf die noch warmen Fladen streichen.
Mit Beeren belegen.
Limettenabrieb darüber geben.
Weiße Schokolade darüber raspeln.
Mit Minze garnieren.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

EINFACH KRAULI - DIE LT1 SOMMERKÜCHE - EXKLUSIV AUF LT1!

