

# Süßkartoffel-Fladen



## Rezept

1. Ein Blech mit Backpapier belegen, zur Seite stellen.
2. Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen.
3. Süßkartoffeln in den Mixtopf geben und **5 Sekunden / Stufe 5** hacken und in das Garkörbchen füllen.
4. Den Mixtopf mit dem Wasser füllen, Garkörbchen einsetzen und **12 Minuten / Varoma / Stufe 2**
5. Mixtopf leeren und die Masse wenn möglich ca. 10 Minuten abkühlen lassen.
6. Süßkartoffeln in den Mixtopf geben, Salz und Mehl hinzufügen und **20 Sekunden / Stufe 4** pürieren.
7. Die so entstandene Masse mit Hilfe eines weichen Spatels auf das mit Backpapier belegte Blech ausstreichen. (Das geht am Besten wenn dieser etwas feucht ist.)
8. Den Fladen in den vorgeheizten Ofen geben und 20 Minuten backen.
9. In der Zwischenzeit Crème fraîche & Frischkäse **10 Sekunden / Stufe 3** mischen und die Birnen vorbereiten.
10. Nach Ende der Backzeit Crème fraîche, Frischkäse und Birnen auf dem vorgebackenen Fladen verteilen.
11. Die Hitze auf 160° runterschalten und den Fladen mit Belag ca. 20 Minuten fertig backen.
12. Den Fladen in Stücke schneiden und am Besten vorsichtig mit einem flachen Spatel vom Backpapier lösen (da er ziemlich klebt).
13. Den Fladen mit Landrauch- oder Rohschinken belegen und mit Salz & Pfeffer würzen.

## Zutaten

500 g Süßkartoffeln, geschält, in Stücken  
500 g Wasser  
0,5 TL Salz  
80 g Mehl  
100 g Landrauch- oder Rohschinken  
80-100 g Crème fraîche  
50 g Frischkäse  
3 reife Birnen, geschält, in Spalten geschnitten  
Salz & Pfeffer  
Nüsslisalat zum dazu Servieren