

zoete flammkuchen met chocopasta en banaan of frambozen

Porties: 2 • Niveau: Gemiddeld • Categorie: ontbijt of lunch

zoete flammkuchen met chocopasta en banaan of frambozen is een recept uit de categorie ontbijt of lunch.

Ingrediënten

- **1** rol vers-flammkuchendeeg "Tante Fanny Vers Flammkuchendeeg 260 g
- **150 g** chocopasta
- **2** bananen, in plakjes gesneden of frambozen
- **50 g** geroosterde pinda's (naar eigen smaak gezouten of ongezouten)
- **1 -2 el** Ahornsiroop

Bereidingswijze

- 1 Verwarm de oven voor op 220°C boven-/onderwarmte en verwerk het flammkuchendeeg direct uit de koelkast voor de meest lekkere zoete flammkuchen.
- 2 Rol het Flammkuchendeeg met het meegerolde bakpapier direct uit op de bakplaat en bak het ca. 8 minuten voor in de onderste helft van de oven.
- 3 Bestrijk de voorverbakken Flammkuchen royaal met chocopasta, waarbij je ongeveer 1 cm van de rand vrijhoudt. Beleg het met de plakjes banaan en bak het geheel nog 8-10 minuten verder af.
- 4 Strooi na het bakken de geroosterde pinda's over de zoete flammkuchen en druppel er rijkelijk ahornsiroop overheen.
- 5 Geniet van jouw zelfgemaakte zoete flammkuchen, een verleidelijke traktatie voor elke gelegenheid. De combinatie van chocolade, banaan, en noten zal zeker in de smaak vallen bij vrienden en familie. Probeer dit heerlijke recept nu uit en ontdek zelf hoe verrukkelijk een zoete flammkuchen kan zijn!
- 6 Let op: Zorg ervoor dat je het flammkuchendeeg direct uit de koelkast verwerkt om een perfect knapperig resultaat te krijgen. Wat is er lekkerder dan een knapperige flammkuchen met pasta en noten? Heel gemakkelijk maak jij ook deze zoete flammkuchen en verras je je geliefden met deze heerlijke traktatie. Liever geen pinda's? Vervang ze door bijvoorbeeld hazelnoten, net zo lekker!

Toegevoegd door Matthieu