

## Zutaten

- 1 kg Weizenmehl
  - 1 l Wasser
  - 1 Prise Salz
  - 1 kleines Stck. geschmolzene Butter
- 
- FÜLLUNG:
  - 400 gr Sahne
  - 2 Becher Schmand
  - 100 g geschmolzene Butter
  - 200 g Naturjoghurt
  - 1 Prise Salz

# Fli

## Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig verrühren, bis die Konsistenz etwas dickflüssiger ist.

Für die Füllung die Zutaten vermischen und mit Salz abschmecken.

Nun eine runde Backofenform (Springform) oder ein rundes Blech einfetten und den Teig löffelweise strahlenförmig vom Rand zur Mitte streichen, so dass eine "Sonne" entsteht. Auf den freien Flächen wird nun auch mit einem Löffel vorsichtig die Füllung gestrichen, so dass der ganze Boden der Form nun bedeckt ist. Nun die Form/Blech bei 250°C Oberhitze in den Backofen auf die oberste Schiene tun und wenige Minuten backen bis der Teig bräunlich wird, dann das Blech rausnehmen. Das gleiche wiederholen, diesmal allerdings den Teig strahlenförmig vom Rand zur Mitte streichen und zwar dort wo die Füllung beim ersten mal draufgestrichen wurde.

Die freien Felder wieder mit Füllung bestreichen (da wo der Teig beim ersten mal hingegossen wurde). Das ganze so lange wiederholen bis die Fli die gewünschte Größe erreicht hat.

Zum Schluss eine Dicke Schicht der Füllung oben drauf streichen, mit einem Küchentuch abdecken und eine viertel Stunde stehen lassen, warm servieren.

W

SO KOCHEN WASSERLE  
MITARBEITER\*INNEN

