

# Schnelle Fladen. . .

[www.fitdurchsleben.com](http://www.fitdurchsleben.com)

Zutaten für 7 Personen:

300 g Weizenmehl, glatt

1 TL Zucker

1 TL Salz

180 ml Wasser, kochend

2 EL Öl

Herstellung:

1. Mehl Salz und Zucker trocken vermengen.
2. Kochendes Wasser und Öl hinzufügen und zu einem nicht mehr klebenden Teig gut abarbeiten.
3. Zu einer dicken Wurst ausrollen und in 7 Teile schneiden.
4. Flachdrücken zu dünne Fladen ausrollen.
5. Auf beiden Seiten in heißem Öl goldgelb bis goldbraun ausbacken.
6. Mit Schmand „deutscher Sauerrahm“ (nur besser) servieren.

