

# Osterfladen

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/himmlische-gerichte/himmlisches-gericht-osterfladen/](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/himmlische-gerichte/himmlisches-gericht-osterfladen/)

## Zutaten:

- ½ Packung Trockenhefe
- ½ Tasse lauwarmes Wasser
- ½ Tasse lauwärmer heller Traubensaft
- 2 ½ Tassen Mehl
- ½ TL Salz
- ½ Tasse Datteln, fein gehackt
- ½ Tasse Walnüsse, fein gehackt

## Zubereitung:

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Wasser und Traubensaft in einer großen Schüssel mit der Hefe vermischen. Mehl und Salz dazugeben, ebenso Datteln und Walnüsse. Alles gut durchmischen, kurz kneten, auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausbreiten und 2 - 3 Minuten liegen lassen.

Den Teig in 5 etwa gleich große Stücke teilen und mit der flachen Hand zu etwa 10 cm großen Kreisen drücken.

Auf Backpapier jeweils einige Tropfen Olivenöl geben, dann die Fladen darauf legen, etwas Abstand lassen, mit einem Tuch bedecken und warten, bis die Teigfladen mindestens 1 cm dicker geworden sind. Dann 5 - 6 Minuten backen.

Rezept-Quelle: Himmlische Gerichte

Episode: Die Oster-Torta der Olper Franziskanerinnen