

# Flao Ibiza

für 26 / 28 mm Springform

## **Zutaten:**

(mit Zutaten aus Deutschland)

200 g Mehl  
2 Eier  
1 PK Vanillezucker  
1 gestrichenen TL Backpulver  
2 EL Zucker  
1 TL Citro-Back  
1 Schuss Olivenöl

## **Belag:**

1 Becher Crème French  
½ Becher (100 g) Philadelphia  
125 g Speise - Quark  
3 EL Zucker  
1 Ei  
1 Schuss Hierbas (wenn vorhanden)  
1 / 2 Bund Minze  
1 TL grober Anis  
1 MS feiner Anis  
1 MS Safran  
1 EL Speisestärke  
1 Ei

Die Zutaten für den Teig miteinander vermengen und kräftig mit den Händen durchkneten. Die Springform mit Backpapier auslegen, den Teig einbringen und am Rand etwa 1 cm hochziehen. Die Zutaten für den Belag vermischen, die Minzeblätter kleinhacken und dazu geben.

Alles auf dem Teig verteilen und mit 4 Minzeblättern verzieren. Statt Mehl habe ich ihn auch mal mit gemahlen Mandeln gebacken, sehr lecker...

## **Backzeit:**

**30 Minuten bei 170° C im Heißlufttherd**