

Flammkuchen backen

Ein Flammkuchen ist ähnlich wie eine Pizza, nur Hefe brauchst du dafür nicht. Dafür ist der Flammkuchenteig sehr schnell startklar um belegt und gebacken zu werden.

Für den Teig braucht ihr:

2 EL Öl
125 ml Wasser
1 Prise(n) Salz
250 g Mehl

Für den Belag braucht ihr:

2 Zwiebeln, in halbe Ringe dünn geschnitten
100 g Speck, gewürfelt
1 Becher Crème fraîche
1 Becher Schmand, 24 % Fett
Pfeffer
Salz oder Fondor
Schnittlauchröllchen



Infos zu Vorbereitungszeit und Temperatur:

Teig: 40 min

Backen: ca. 20 Minuten bei 225 Grad
(Umluft)

Flammkuchenteig herstellen

Alle Zutaten für den Teig gut miteinander verrühren und zu einen weichen Teig kneten.

Den Teig anschließend in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

Flammkuchenteig belegen und backen

Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech sehr dünn ausrollen.

Crème fraîche und Schmand verrühren und auf dem Teig verteilen. Anschließend könnt ihr den Speck, die Zwiebeln und den Lauch darauf verteilen. Wenn ihr lieber einen anderen Belag mögt: ihr könnt nahezu alles zum Belegen verwenden.

Das Backblech mit dem Flammkuchen nun in den vorgeheizten Ofen schieben und bei Umluft 225 Grad backen.

Wenn der Flammkuchen knusprig gebacken ist, dann ist er fertig und ihr könnt ihn genießen!

Guten Appetit!!