

FLAMMKUCHEN

★★★★★ 5 bei 14 Bewertungen

Backen
mit
Christina



30 min



30 min



Heißluft



200 Grad



15 min

Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen glatten Teig zubereiten und ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2 Nun den Teig in 2 Teile teilen und rund ausrollen. Die ausgerollten Teigstücke auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen.
- 3 Mit Frischkäse bestreichen und mit Camembert, Feigen und gehackten Nüssen belegen.
- 4 Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Heißluft etwa 15 Minuten backen. Vor dem Servieren mit etwas Honig und Petersilie garnieren.



Für Flammkuchen im Pizzaofen habe ich kleine, runde Flammkuchen ausgerollt und bei Stufe 2,5 für ca. 2-3 Minuten gebacken.



Zutaten

TEIG

125 g Wasser
250 g Weizenmehl 700
15 g Öl
5 g Salz

BELAG

Frischkäse
Camembert
Feigen
gehackte Walnüsse
Honig
Petersilie