FLAMMKUCHEN

★★★★ 5 bei 14 Bewertungen













Zubereitung

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



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



Zutaten

TEIG

125 g Wasser250 g Weizenmehl 70015 g Öl

5g Salz

BELAG

Frischkäse Camembert Feigen gehackte Walnüsse Honig Petersilie