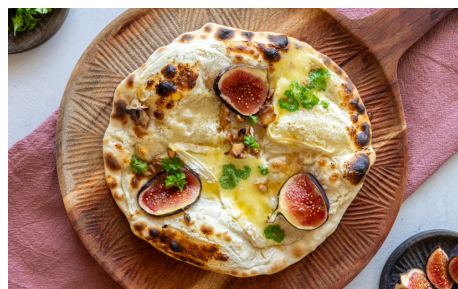


FLAMMKUCHEN

★★★★★ 5 bei 15 Bewertungen

Backen
mit
Christina



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 Nüsse 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