

Flammkuchen



Das brauchst du:

200 g	Mehl	* Backblech
1 TL	Salz	* Backpapier
110 ml	Wasser	* Gemüsemesser
1 EL	Öl	* Brettchen
	Crème Fraîche	* Schälchen
	Varianten für den Belag	* Nudelholz

So geht´s:

- Mehl, Salz, Wasser und Öl werden zu einem geschmeidigen Teig geknetet. Der
1. fertige Teig dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

- Der Teig wird mit Crème Fraîche bestrichen und ganz nach Belieben belegt.
2. Ideen für den Belag sind weiter unten zu finden. Im vorgeheizten Backofen abschließend bei 220°C Ober-/Unterhitze ca. 15 - 20 Minuten backen.

Variationen für den Belag:

- * Speck und Zwiebel
 - * Spargel, Schinken und Rucola
 - * Camembert, Zwiebel und Preiselbeeren
 - * Lachs und Blattspinat
 - * Fetakäse, Tomaten, Oliven und Peperoni
 - * Ziegenfrischkäse, Walnüsse und Honig
 - * Pesto, Tomaten, Mozzarella und Rucola
 - * Kochschinken, Pilze und gehobelter Parmesan
 - * Bunte Gemüsewürfel und geriebener Parmesan
 - * Paprikastreifen, Hähnchenbrust und geriebener Käse
 - * Knoblauch, Salamiwürfel und geriebener Käse
- * Apfelscheiben, Mandelblätter und Zimtucker

Gesehen: https://www.familienkost.de/rezept_einfacher_flammkuchen.html

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt