

## Rezept

# Flammkuchen

Ein Rezept von Flammkuchen, am 14.07.2024

## Zutaten

- |                                      |                                       |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>1</b> Scheibe TK-Hefeteig (112 g) | 1-2 TL saure Sahne oder Crème fraîche |
| <b>1 EL</b> Speckwürfel (ca. 25 g)   | Pfeffer                               |
| <b>1</b> Frühlingszwiebel            | Mehl für die Arbeitsfläche            |
| Backpapier für das Blech             |                                       |

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

## Zubereitung

1. Hefeteig auftauen lassen, 1 Min. durchkneten und 30 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen.

---

2. Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen, ein Blech mit Backpapier belegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem ovalen Fladen von 20 cm Länge ausrollen. Auf das Blech legen.

---

3. Den Teig mit saurer Sahne oder Crème fraîche bestreichen, dabei ca. 2 cm Rand frei lassen. Die Speckwürfel (Rest einfrieren, hält sich ca. 2 Monate) darauf verteilen, etwas Pfeffer darübermahlen. Im heißen Backofen (Mitte) in 10-12 Min. knusprig backen.

---

4. Inzwischen die Frühlingszwiebel putzen, waschen und sehr fein schneiden. Den fertigen Flammkuchen damit bestreuen und warm essen.