



Flammkuchen ...



Teig (ohne Hefe)

Menge/ Zutaten	Zubereitung
200 g Mehl 1 EL Öl $\frac{1}{2}$ TL Salz 110 ml Wasser	Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem HRG und Knethaken verkneten. Teig soll nicht kleben.
Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen.	
Während der Ruhephase den Belag vorbereiten.	
Teig dünn ausrollen und nach Belieben belegen.	



... mit Zwiebeln und Speck

Menge/ Zutaten	Zubereitung
2 Zwiebeln	waschen, schälen und in halbe Ringe schneiden
100 g Speck	würfeln
1 B. Crème fraîche Pfeffer, Salz, Muskat n. B. Kräuter	gut verrühren und abschmecken
Den Teig mit abgeschmeckter Crème fraîche bestreichen und mit Zwiebelringen und Speck belegen.	
Im vorgeheizten Ofen bei mindestens 200 °C gut 10 - 20 Minuten backen.	

... mit Lachs

Menge/ Zutaten	Zubereitung
1 B. Crème fraîche oder Schmand	
4 Frühlingszwiebeln 1 P. Räucherlachs (250 g) 1 Zitrone	waschen, putzen, in Ringe schneiden in kleine Stücke schneiden waschen, in Scheiben schneiden
Den Teig mit Schmand bestreichen. Frühlingszwiebeln und Lachs darauf verteilen.	
Im vorgeheizten Ofen bei mindestens 200 °C gut 10 - 20 Minuten backen. Nach Belieben mit Zitronensaft beträufeln.	



... mit Obst

Menge/ Zutaten	Zubereitung
2 Äpfel $\frac{1}{2}$ Zitrone	waschen, schälen und in feine Scheiben schneiden zum Beträufeln der Äpfel
1 B. Schmand etw. Zimt-Zucker Mandelblättchen	
Den Teig mit Schmand bestreichen. Apfelspalten darauf verteilen und mit Zimt - Zucker und Mandelblättchen bestreuen.	