



ELSÄSSER FLAMMKUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Echte Sahne - beste Qualität
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 Pkg. Frischer Flammkuchenteig [oder Pizzateig]

250 g , ungekühlt

160 g Frischkäse

Salz und Pfeffer

200 g Zwiebel(n), fein geschnitten

100 g Speck, durchzogen, gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. QimiQ Saucenbasis mit dem Frischkäse glatt rühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Teig bis knapp an den Rand mit der QimiQ Mischung bestreichen und mit Speck und Zwiebeln belegen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 13-15 Minuten knusprig backen.