

FLAMMKUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Teig bleibt länger knusprig
- Einfache und schnelle Zubereitung

10

leicht

Tipps

Flammkuchen mit Rucola garnieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Sahne-Basis
4	Tante Fanny frische Flammkuchenböden à 85 g
170 g	Frischkäse
160 g	Parmesan, gerieben
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss, gemahlen
250 g	Speck, durchwachsen, klein gewürfelt
2	Rote Zwiebel(n), in Streifen geschnitten
160 g	Lauch, in Streifen geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten. 2
 - QimiQ Sahne-Basis mit Frischkäse und Parmesan gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. 3
 - Creme gleichmäßig auf die Flammkuchenböden streichen und Speck, Zwiebeln und Lauch darauf verteilen. 4
- Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.