



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 10 PORTIONEN

750 g	QimiQ Sahne-Basis
10	Tante Fanny frische Flammkuchenböden à 85 g
525 g	Frischkäse
400 g	Parmesan, gerieben
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss, gemahlen
600 g	Speck, durchwachsen, klein gewürfelt
5	rote Zwiebel(n), in Streifen geschnitten
300 g	Lauch, in Streifen geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. QimiQ Saucenbasis 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. 10 Minuten backen.