

## FLAMMENKUCHEN Rezepte Teil 2

**Imprint:**

V. i. S. d. P.: Marcus Petersen-Clausen, Kirchweg 2, 30900 Mellendorf/Wedemark (DE) - Tel.: +49 179 6162 178

Dieses Dokument ist lizenziert unter der Creative Common Lizenz BY-SA 3.0.

(c) 2022 Marcus Petersen-Clausen  
(c) 2022 Köche-Nord.de

### **Sehr geeerte User!**

In diesem zweiten Flammkuchen-Kochbuch möchten wir Ihnen weitere unser Flammkuchen-Rezepte an's Herz legen! Den ersten Teil unseres Kochbuches finden Sie natürlich auch weiterhin unter <https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=516>

Freundliche Grüße

Marcus Petersen-Clausen

[www.köche-nord.de](http://www.köche-nord.de)

## Lauch-Flammkuchen

Menge: 1 Portion

Für den Teig:

125 Gramm Weißmehl, 1 Esslöffel Speiseöl  
50 Milliliter Wasser, etwas Tafelsalz

Für den Belag:

2 Esslöffel Crème fraîche mit Kräutern, gehäuft  
2 Esslöffel Sahne (süß)  
1 Stange Lauch/Porree (dünn, oder 0.5 dicke Stangen)  
1 Scheibe Kochschinken  
70 Gramm Käse (Emmentaler), gerieben  
etwas Tafelsalz  
etwas Pfeffer, frisch aus der Mühle

Verkneten Sie alle Zutaten für den Teig miteinander in einer Schüssel und rollen Sie den Teig wenn er nicht mehr klebt, sehr dünn aus (etwa auf Pizzagröße).

Dann verrühren Sie die Crème fraîche und die Sahne miteinander und würzen die Creme mit Tafelsalz und Pfeffer. Die Creme verteilen Sie danach auf dem Teig und lassen dabei einen etwa 1 Zentimeter breiten Rand frei. Nun halbieren Sie den Lauch, spülen ihn kalt aus, schütteln ihn kurz trocken und schneiden den Lauch dann in dünne Ringe. Dann schneiden Sie den Schinken in schmale Streifen und verteilen ihn ebenfalls auf dem Teig. Anschließend streuen Sie bitte den Käse darüber.

Jetzt backen Sie den Flammkuchen bei 200 Grad Celsius Oberhitze/Unterhitze im vorgeheizten Backofen, bis der Rand schön knusprig und der Käse goldbraun ist. Das dauert je nach Backofen etwa 10 Minuten.

### **Varianten:**

Wenn Sie normale Crème fraîche verwenden, können Sie selbst noch ein paar gehackte Kräuter hinzufügen.

Wenn Sie mögen, können Sie noch eine kleine Zehe Knoblauch in die Crème-fraîche-Masse geben.

Auch roher Schinken passt sehr gut zu diesem Flammkuchen.

Für die vegetarische Variante lassen Sie einfach den Schinken weg. Auch hier passt ein würziger Käse und Knoblauch sehr gut.

Arbeitszeit: etwa 15 Minuten

Backzeit: etwa 10 Minuten

## Flammkuchen-Toast (1)

Menge: 6 Portionen

12 Scheiben Toastbrot

Für den Belag:

1 Zwiebel

200 Gramm Schinken, roh oder gekocht

200 Gramm Crème fraîche

150 Gramm Sauerrahm

100 Gramm Käse, gerieben

etwas Fondor

etwas Pfeffer, frisch aus der Mühle

**Außerdem:**

50 Gramm Käse, gerieben

etwas Schnittlauch in Röllchen

Verrühren Sie die Zutaten für den Belag miteinander und streichen Sie sie auf die Toastscheiben.

Dann streuen Sie 50 Gramm Käse darüber und überbacken ihn etwa 15 Minuten im Backofen. Zum Schluss servieren Sie das Gericht mit Schnittlauchröllchen bestreut Ihren Gästen.

Arbeitszeit: etwa 20 Minuten

Backzeit: etwa 15 Minuten

## Flammkuchen-Toast (2)

Menge: 2 Portionen

8 Scheiben Toastbrot

Für den Belag:

200 Milliliter Crème fraîche

1 etwas Sahne (süß)

½ Zwiebel

100 Gramm Schinkenwürfel

200 Gramm Käse, gerieben

etwas Tafelsalz

etwas Pfeffer, frisch aus der Mühle

etwas Schnittlauch, frisch oder Tiefkühl

**Außerdem:**

etwas Backpapier

Heizen Sie den Backofen auf 200 Grad Celsius vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

Dann schneiden Sie für den Belag die abgezogene Zwiebel in kleine Stücke Die Crème fraîche rühren Sie in einer Schüssel mit etwas Sahne glatt. Danach heben Sie die Zwiebeln, den Schinken, den Käse sowie den Schnittlauch unter. Anschließend schmecken Sie die Mischung bitte mit Tafelsalz und Pfeffer ab.

Nun bestreichen Sie die Toastscheiben gleichmäßig mit dem Belag und backen sie zum Schluss im Backofen etwa 10-15 Minuten goldbraun.

Arbeitszeit: etwa 15 Minuten

Backzeit: etwa 15 Minuten

## Flammkuchen-Toast (3)

Menge: 4 Portionen

12 Scheiben Toastbrot

1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt

1 Becher Schmand

1 Paket Schinken, (Katenschinken oder Schinkenspeck) gewürfelt, ca. 150 Gramm

etwas Tafelsalz

etwas Pfeffer, frisch aus der Mühle

Würzen Sie den Schmand mit Tafelsalz und Pfeffer würzen und streichen Sie ihn auf die Toastbrote. Dann verteilen Sie die Zwiebel- und Speckwürfel auf den Broten und backen die Flammkuchenbrote bei 200 Grad Celsius in 10-15 Minuten knusprig.

Als Beilage empfehlen wir einen grünen Salat.

Arbeitszeit: etwa 10 Minuten

Backzeit: etwa 10-15 Minuten

## Flammkuchen mit Kürbis und Schafskäse

Menge: 4 Portionen

1 Paket Teig, (Flammkuchenteig, oder selbstgemacht für 1 Blech)

¼ Kürbis, Hokkaido

100 Gramm Schinken, gewürfelt

100 Gramm Schafskäse

150 Gramm Crème fraîche

etwas Chiliflocken

3 Teelöffel Ahornsirup, den kräftigen!

etwas Pfeffer, aus der Mühle

2 Lauchzwiebeln

### **Außerdem:**

etwas Backpapier

Legen Sie den Flammkuchenteig auf einem Backblech mit Backpapier aus. Dann schneiden Sie den Hokkaido in dünne Scheiben und halbieren diese. Die kalt abgespülten Lauchzwiebeln schneiden Sie bitte in Ringe. Außerdem schneiden Sie bitte den Schafskäse in Würfel und streichen die Crème fraîche auf den Teigboden mit einem Löffel glatt. Danach verteilen Sie den Hokkaido, die Zwiebelringe, den Schinken- und die Fetawürfel darüber und streuen etwas Chiliflocken drüber (je nach Geschmack). Dann geben Sie etwas Pfeffer aus der Mühle über das Gericht und backen den Flammkuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Celsius etwa 15-18 Minuten. Zum Schluss träufeln Sie auf den warmen Flammkuchen noch etwas Ahornsirup und servieren ihn Ihren Gästen.

Arbeitszeit: etwa 20 Minuten

Backzeit: etwa 18 Minuten

## Petersen-Clausen's Flammkuchen

Menge: 2 Portionen

Für den Teig:

400 Gramm Weizenmehl, Type 550  
4 Esslöffel Speiseöl, 8 Gramm Tafelsalz  
230 Milliliter Wasser, etwa

Für den Belag:

3 mittelgroße Zwiebeln, in Ringe geschnitten  
250 Gramm Schinken, gewürfelt  
200 Gramm Crème fraîche  
etwas Pfeffer, frisch aus der Mühle  
etwas Muskat, frisch gerieben  
etwas Piment, frisch gemahlen

### Außerdem:

etwas Backpapier

Heizen Sie zuerst Backofen auf 200 Grad Celsius vor.

Dann geben Sie alle Zutaten für den Teig in eine Küchenmaschine und lassen sie etwa 5 Minuten kneten. Bei Bedarf können Sie etwas mehr Wasser hinzugeben (der Teig sollte nicht mehr kleben).

Die Zwiebelringe dünsten Sie jetzt in wenig Wasser etwa 5 Minuten an. Dann geben Sie die Zwiebeln in ein Sieb und lassen sie gut abtropfen.

Anschließend rollen Sie den Teig zu einem länglichen Fladen dünn aus und geben ihn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Den Teig bestreichen Sie bitte mit Hilfe einer Teigkarte dick mit Crème fraîche und würzen den Flammkuchen mit Pfeffer, Muskat und Piment. Nun belegen Sie den Flammkuchen mit den Zwiebelringen und Schinkenwürfeln.

Zum Schluss backen Sie das Gericht im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten, bis der Boden schön knusprig ist.

### Unsere Tipps:

Besonders knusprig wird der Flammkuchen, wenn er auf einem Pizza- oder Brotbackstein gebacken wird. Alternativ können Sie auch eine einfache Granitfliese aus dem Baumarkt nehmen.

Anstelle von Zwiebelringen können Sie natürlich auch blanchierte Lauchringe verwenden.

Arbeitszeit: etwa 20 Minuten

Backzeit: etwa 20 Minuten

## Schneller falscher Flammkuchen mit Blätterteig

Menge: 1 Portion

1 Paket Blätterteig aus dem Kühlregal  
1 Becher saure Sahne  
100 Gramm Schwarzwälder Schinken  
2 Zwiebeln  
etwas Schnittlauch (eventuell getrocknet)  
etwas Tafelsalz

Heizen Sie den Backofen auf 175 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) vor..

Dann nehmen Sie den Blätterteig aus der Packung und aufrollen ihn mit dem Backpapier auf ein Backblech aus. Die Ränder rollen Sie bitte etwas hoch, damit rundum ein Rand entsteht. Nun stechen Sie mit einer Gabel mehrmals den Teig ein und schneiden den Schinken in feine Streifen. Die Zwiebeln schneiden Sie bitte in feine Ringe. Dann geben Sie die saure Sahne in eine Schüssel, geben den Schinken und die Zwiebelringe dazu, vermischen die Zutaten gut und verteilen sie auf dem Blätterteigboden. Anschließend würzen Sie den falschen Flammkuchen mit etwas Tafelsalz und bestreuen ihn mit Schnittlauchröllchen.

Zum Schluss backen Sie den Flammkuchen im vorgeheizten Backofen auf der Mittelschiene etwa 20 Minuten und servieren ihn heiß Ihren Gästen.

Arbeitszeit: etwa 10 Minuten

Backzeit: etwa 20 Minuten

## Flammkuchen mit Feta, Peperoni und Oliven

Menge: 2 Portionen

200 Gramm Weißmehl

1 Esslöffel Olivenöl

110 Milliliter Wasser

1 Prise Tafelsalz

1 Becher Schmand

200 Gramm Feta-Käse

5 Peperoni, eingelegte

5 Oliven, schwarze ohne Stein

etwas Pfeffer, frisch aus der Mühle

### **Außerdem:**

eventuell Backpapier

Kneten Sie aus dem Weißmehl, Wasser, Öl und Tafelsalz einen geschmeidigen Teig und lassen Sie den Teig mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt kurz an einem warmen Ort ruhen.

Währenddessen heizen Sie den Backofen ohne Backblech bei Oberhitze/Unterhitze auf 200 Grad vor.

Dann entkernen Sie eventuell die Peperoni (die Kerne sind scharf) und schneiden die Peperoni mit den Oliven in feine Ringe.

Danach rollen Sie den Teig auf Backpapier dünn aus und ziehen ihn mit dem Papier auf das Backblech. Anschließend bestreichen Sie den Flammkuchen mit Schmand und würzen ihn mit Pfeffer. Den Feta lassen Sie bitte in einem Sieb gut abtropfen und zerbröckeln ihn mit den Händen über dem Teig fein, sodass er gleichmäßig verteilt ist. Danach streuen Sie die Peperoni und die Oliven ebenso darauf.

Den Flammkuchen geben Sie nun auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Backofen und backen ihn etwa 10 Minuten (bis die Ränder schön knusprig sind). Dabei müssen Sie bitte immer mal nachschauen, damit er nicht zu dunkel wird!

### **Unser Tipp:**

Wenn es schnell gehen muss, können Sie auch ein Paket fertigen Flammkuchenteig verwenden.

Arbeitszeit: etwa 20 Minuten

Backzeit: etwa 10 Minuten

## Flammkuchen mit Birne, Camembert und Rucola

Menge: 4 Portionen

1 Paket Teig (Flammkuchenteig) aus dem Kühlregal  
1 Birne  
200 Gramm Camembert  
150 Gramm Crème fraîche mit Kräutern  
100 Gramm Schinkenwürfel  
3 Handvoll Rucola

### **Außerdem:**

etwas Backpapier (wenn es nicht schon beim Flammkuchen dabei ist)

Rollen Sie den Flammkuchenteig aus und legen Sie ihn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Dann bestreichen Sie den Teig mit der Crème fraîche.

Danach spülen Sie die Birne kalt ab, schälen sie, entfernen das Kerngehäuse und schneiden die Birne in Scheiben oder Würfel. Anschließend verteilen Sie die Birne auf dem Boden und streuen die Schinkenwürfel darüber. Den Brie schneiden Sie jetzt in Scheiben oder Würfel geben ihn ebenfalls auf den Flammkuchen geben.

Danach backen Sie den Flammkuchen nach Packungsanweisung im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene und servieren ihn mit dem Rucola. Diesen sollten Sie aber nicht mitbacken, da er sonst verbrennt.

Arbeitszeit: etwa 10 Minuten

Backzeit: etwa 15 Minuten

## Flammkuchen griechische Art

Menge: 1 Blech

1 Paket Flammkuchenteig, etwa 260 Gramm oder selbst gemacht  
100 Gramm Feta-Käse  
1 kleine Zwiebel  
1 Handvoll Oliven, schwarz, entsteint  
1 Handvoll Kirschtomaten  
½ Paprika, rot oder gelb  
nach eigenem Belieben Peperoni, eingelegt  
nach eigenem Belieben Rosmarin  
nach eigenem Belieben Thymian  
1 Zehe Knoblauch  
150 Crème fraîche oder Crème légère  
2 Esslöffel Tomatenmark

### **Außerdem:**

eventuell etwas Backpapier (wenn es nicht schon beim Flammkuchen dabei ist)

Geben Sie den Flammkuchenteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Dann verrühren Sie den Schmand, das Tomatenmark, die Thymianblättchen und/oder fein gehackte Rosmarinnadeln und geben die gepresste Knoblauchzehe dazu. Nun verrühren Sie die Zutaten gut und verteilen sie auf dem Teig.

Die Kirschtomaten halbieren oder vierteln Sie bitte (große Tomaten würfeln), schneiden die Zwiebel und die geputzte Paprika (die müssen Sie halbieren, die Kerne sowie den Strunk und die weißen Scheidenwände entfernen, die Schoten kalt ausspülen und abtropfen lassen) in dünne Streifen. Danach schneiden Sie bitte die Peperoni und die Oliven in Ringe. Verteilen Sie jetzt alle Zutaten auf dem Blech und geben Sie den Schafskäse in Bröckchen oder gewürfelt darüber.

Anschließend backen Sie den Flammkuchen bei 225 Grad Celsius Oberhitze/Unterhitze im vorgeheizten Backofen etwa 15-20 Minuten bis zur gewünschten Bräune. Zum Schluss schneiden Sie den Flammkuchen in Stücke und servieren ihn Ihren Gästen.

### **Unser Tipp:**

Die Zutaten sind schon sehr gut gewürzt, deshalb muss nicht unbedingt gesalzen werden.

Arbeitszeit: etwa 15 Minuten

Backzeit: etwa 20 Minuten

## Flammkuchen mit Kürbis und Feige

Menge: 1 Blech

250 Gramm Flammkuchenteig aus dem Kühlregal oder selbst gemacht

150 Gramm Crème légère mit Kräutern

100 Gramm Kürbis, etwa

2 kleine Feigen

5 Lauchzwiebeln, davon das Weiße

100 Gramm Bacon, in Scheiben

50 Gramm Ziegenfrischkäse oder Ziegenweichkäse

etwas Tafelsalz

etwas Pfeffer, frisch aus der Mühle

### **Außerdem:**

eventuell etwas Backpapier

Geben Sie den Flammkuchenteig, selbst gemacht oder aus der Kühlung, mit Backpapier auf ein Backblech und bestreichen Sie ihn leicht mit der Crème légère. Dabei lassen Sie bitte rundherum einen etwa 1 Zentimeter breiten Rand frei.

Dann schneiden Sie den Kürbis in etwa 1-2 Zentimeter dicke Spalten, schälen und entkernen ihn und schneiden etwa 100 Gramm davon quer in 2 Millimeter dicke Scheiben. Von den Feigen schneiden Sie nun den Stiel- und Blütenansatz großzügig ab, halbieren die Feigen und schneiden sie quer ebenfalls in dünne Scheibchen. Dann spülen Sie die Lauchzwiebeln kalt ab, schütteln sie kurz trocken und schneiden das Weiße der Lauchzwiebeln in dünne Ringe.

Anschließend belegen Sie den Boden mit Kürbis, Feigen und Lauchzwiebeln und würzen ihn mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer sowie eventuell etwas Salz. Der Bacon und der Käse bringen einiges an Würze mit, also vorsichtig mit dem Salzen sein! Danach verteilen Sie den Ziegenkäse in Bröckchen oder Scheibchen auf dem Flammkuchen, schneiden die Baconscheiben in 5-6 Stücke oder zupfen sie und verteilen den Bacon als obere Schicht darauf.

Zum Schluss backen Sie den Flammkuchen bei 180 Grad Celsius im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten, bis zur gewünschten Bräune. Jeder Ofen backt anders, deshalb sollten Sie zwischendurch prüfen und eventuell etwas kürzer oder länger backen.

Arbeitszeit: etwa 15 Minuten

Backzeit: etwa 20 Minuten

## Falsche Flammkuchensticks

Fingerfood

Menge: 4 Portionen

1 Rolle Blätterteig  
1 Paket Kräuterfrischkäse, eventuell etwas weniger  
1 Paket Speckwürfel  
1 Zwiebel  
etwas Käse, geriebener

Außerdem:

etwas Backpapier

Breiten Sie den Blätterteig auf einer Arbeitsplatte aus und bestreichen Sie sie mit dem Kräuterfrischkäse. Dann teilen Sie den Blätterteig einmal waagrecht in 2 Hälften, so dass 2 lange, schmale Streifen mit möglichst gleicher Breite entstehen.

Danach schneiden Sie die abgezogene Zwiebel in feine Würfel und bestreuen eine der beiden Blätterteighälften mit Speck, Zwiebelwürfeln sowie etwas Reibekäse. Die 2. Teighälfte legen Sie mit der Frischkäsesseite nach unten über die belegte Hälfte und drücken sie leicht an. Anschließend schneiden Sie den Teig mit einem Pizzaschneider senkrecht in etwa 2-finger breite Streifen. Die einzelnen Streifen verdrehen Sie bitte jeweils ein paar Mal ineinander und legen sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Nun bestreichen Sie die Streifen mit ein wenig Wasser und backen sie etwa 15-20 Minuten im Ofen nach Packungsanweisung des Blätterteigs. Wenn die Sticks goldbraun sind, nehmen Sie sie aus dem Ofen und lassen sie vor dem Servieren etwas abkühlen.

Arbeitszeit: etwa 10 Minuten

Backzeit: etwa 20 Minuten

## Falscher Spargel-Flammkuchen mit Räucherlachs (mit Hefe)

Menge: 1 Backblech

10 Gramm Hefe, ½ Teelöffel Zucker  
30 Gramm Parmesan, gerieben  
½ Prise Tafelsalz  
2 ½ Esslöffel Olivenöl  
150 Gramm Weißmehl  
75 Milliliter Wasser, lauwarmes  
37 ½ Gramm Crème fraîche  
1 Schalotte  
125 Gramm Räucherlachs  
62 ½ Gramm Schmand  
½ Teelöffel Zitronensaft  
etwas Pfeffer, frisch aus der Mühle  
125 Gramm Spargel, grüner

### **Außerdem:**

etwas Backpapier

Zerbröckeln Sie die Hefe und verrühren Sie sie mit dem Zucker, bis die Hefe flüssig wird. Dann geben Sie das Weißmehl, 1/2 Teelöffel Tafelsalz, 5 Esslöffel Öl und 150 Milliliter lauwarmes Wasser in eine Schüssel. Die angerührte Hefe geben Sie bitte dazu und verkneten sie sofort zu einem glatten Teig. Danach lassen Sie den Teig mit einem sauberen Küchentuch zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen.

Währenddessen spülen Sie den Spargel kalt ab und schneiden die holzige Enden ab. Dann halbieren Sie den Spargel der Länge nach. Danach ziehen Sie die Schalotten ab und schneiden sie in Streifen. Den Schmand und die Crème fraîche verrühren Sie bitte und würzen die Masse mit Tafelsalz und Pfeffer. Anschließend kneten Sie den Hefeteig nochmals durch und halbieren ihn. Nun legen Sie eine Fettpfanne mit dem Backpapier aus, rollen eine Hälfte des Teigs aus und legen sie als Boden hinein. Danach streichen Sie die Hälfte der Schmandcreme auf den Teig und verteilen den Spargel, die Schalotten sowie den Parmesan (jeweils auch die Hälfte davon) gleichmäßig darauf.

Jetzt backen Sie den Flammkuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad Celsius/ Umluft: 180 Grad Celsius/ Gas: Stufe 5) auf der unteren Schiene etwa 10-12 Minuten. Oder natürlich auch auf dem Grill.

In der Zwischenzeit verarbeiten Sie bitte den restlichen Teig und den Belag genauso. Zum Schluss belegen Sie den fertigen Flammkuchen mit Lachs und schneiden ihn in Stücke.

Arbeitszeit: etwa 50 Minuten

Backzeit: etwa 12 Minuten

## Magazine



Sehr geehrte User!

Köche-Nord.de hat jetzt für jedes Quartal bis 2030 ein kostenloses Magazin online gestellt! Unsere Idee hierfür war, dass Sie, als Leser und Leserinnen von Köche-nord.de, etwas 'in und an die Hand bekommen' um sich an unsere Webpräsenz zu erinnern und vielleicht regelmäßig besuchen. Auch möchten wir die Gelegenheit nutzen so im Ihrer Stadt und Ihrem Freundeskreis zu werben und so neue User zu gewinnen.

Jedes Magazin hat 14 Seiten, selbstverständlich dürfen Sie es drucken, auch haben wir uns auf 14 Seiten beschränkt (jetzt mit Kreuzworträtseln) Räum Ihnen die Möglichkeit der Platzierung eigener Werbung zu geben. Wir schlagen einen Verkaufspreis in Höhe von 1 Euro vor, wenn Sie das Magazin als Kleinauflage drucken lassen, liegen die Kosten darunter. SIE haben etwas davon und auch wir, nämlich die Ansprache neuer, potentieller Nutzer.

**Wir freuen uns über jeden Besucher und Leser unseres Magazins !**

Köche-Nord.de veröffentlichen Magazine. Alle Magazine dürfen Sie selbstverständlich downloaden und gerne zum Selbstkostenpreis verkaufen !

<https://www.köche-nord.de/magazin-archiv.html>

## Saftiger Flammkuchen mit Tortilla-Wrap

Menge: 3 Portionen

3 große Tortillas  
200 Gramm saure Sahne  
150 Gramm Rohschinken, gewürfelt  
2 Zwiebeln  
200 Gramm Mozzarella, gerieben  
etwas Tafelsalz  
etwas Pfeffer, frisch aus der Mühle

Heizen Sie den Backofen auf 200 Grad vor.

Dann ziehen Sie die Zwiebeln ab und schneiden sie in Ringe. Danach verrühren Sie die Saure Sahne in einer Schüssel mit dem Speck und dem Käse und würzen die Zutaten mit Pfeffer. Anschließend streichen Sie sie auf die Tortillas, verteilen die Zwiebeln darauf und würzen den Flammkuchen mit Tafelsalz.

Gebacken wird das Gericht zum Schluss für etwa 4 Minuten bei 180 Grad Celsius.

Arbeitszeit: etwa 5 Minuten

Backzeit: etwa 4 Minuten

## Flammkuchen mit Apfel und Ziegenfrischkäse

Menge: 4 Portionen

400 Gramm Weißmehl, 125 Milliliter Mineralwasser  
1 Teelöffel Tafelsalz, 2 Esslöffel Zucker  
2 Esslöffel Pflanzenöl, 2 Äpfel, säuerlich (Boskoop)  
2 kleine Zwiebeln, rot  
50 Gramm Haselnüsse  
100 Gramm Crème fraîche  
100 Gramm Ziegenfrischkäse  
etwas Tafelsalz  
etwas Pfeffer, frisch aus der Mühle  
5 Zweige Thymian  
10 Salbeiblätter  
etwas Weißmehl für die Arbeitsfläche  
etwas Speiseöl für das Blech

Sieben Sie das Weißmehl in eine Schüssel (damit es keine Klumpen gibt) und drücken Sie eine Mulde hinein. Dann geben Sie 1 Esslöffel Zucker in die Mulde und lassen die Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zudecken und an einem warmen Ort gehen. Nach etwa 10 Minuten kneten Sie die Zutaten Vorteig mit den Knethaken des Handrührgerätes und arbeiten langsam 200 Milliliter warmes Wasser, etwas Tafelsalz und Pflanzenöl ein. Den Teig kneten Sie bitte weiter und lassen ihn wieder abgedeckt gehen, bis er etwa das doppelte Volumen erreicht hat.

Währenddessen spülen Sie die Äpfel kalt ab, schneiden sie in Scheiben und mischen sie mit 1 Esslöffel Zucker. Dann schneiden Sie die abgezogenen Zwiebeln in Spalten und hacken die Haselnüsse grob klein.

Den Teig kneten Sie jetzt auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durch, rollen ihn dann eckig aus und geben ihn auf ein gefettetes Backblech. Anschließend verteilen Sie die Crème fraîche gleichmäßig darauf und lassen dabei einen schmalen Rand frei. Die Äpfel und die Zwiebelspalten legen Sie bitte darauf, verteilen den Ziegenkäse ebenfalls darauf. Danach würzen Sie den Flammkuchen mit Pfeffer und Salz und streuen die gehackten Nüsse darüber.

Nun schieben Sie das Backblech für etwa 20 Minuten bei 200 Grad Celsius (Oberhitze/ Unterhitze) in den heißen Backofen.

Nach dem Backen bestreuen Sie den Flammkuchen mit frischen Thymian- und Salbeiblätter und servieren ihn sofort.

Arbeitszeit: etwa 30 Minuten  
Ruhezeit: etwa 30 Minuten  
Backzeit: etwa 20 Minuten

## Flammkuchen - Tarte flambée Fake

Menge: 4 Portionen

1 Baguette, oder entsprechende Anzahl Brötchen oder 8 Toastscheiben  
1 Becher Schmand  
1 Paket Frischkäse  
1 Handvoll Speck, gewürfelt oder in Streifchen  
1 Zwiebel, gewürfelt  
etwas Tafelsalz  
etwas Pfeffer, frisch aus der Mühle  
etwas Chilipulver  
3 Scheiben Emmentaler oder Gruyère oder anderer würziger Käse in kleinen Streifchen

### **Außerdem:**

etwas Backpapier

Sie können Brot vom Vor- oder sogar Vorvortag verwenden, es sollte nur bitte noch nicht zu hart sein. Das Baguette schneiden Sie entweder in schräge Scheiben, so etwa 2-3 Zentimeter dick oder in Abschnitte und halbieren diese dann quer.

Dann heizen Sie den Backofen vor auf 200 Grad Celsius (wir heizen ohne Umluft vor und backen dann mit Umluft) und legen das Backpapier auf ein Backblech. Darauf legen Sie das Brot.

Anschließend verteilen Sie auf jedem Brot eine dicke Schicht Schmand oder Frischkäse oder beides und streuen etwas Tafelsalz und Pfeffer sowie eine Prise Chili darauf. Die abgezogenen und gewürfelten Zwiebeln verteilen Sie nun mit den Käse darauf. Das erfordert etwas Sorgfalt, weil Sie es nicht einfach aufstreuen können, sonst ist es nicht gut verteilt. Danach geben Sie den Speck obendrauf, so wird er würziger und knuspert besser.

Dann geben Sie das Backblech in den inzwischen heißen Backofen, so im unteren Drittel, und lassen es dort etwa 12-15 Minuten backen. Das hängt davon ab, wie knusprig Sie das Brot haben möchten und wie der Ofen ist, einfach gegen Ende ein Auge drauf haben.

### **Unser Tipp für den Spieleabend oder Kindergeburtstag:**

einfach eine große Menge vorrichten und mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Das Brot suppt auch in ein paar Stunden nicht durch!! Die Brote schmecken lauwarm am besten.

Arbeitszeit: etwa 10 Minuten

Backzeit: etwa 15 Minuten

## Flammkuchen mit Quark

Menge: 4 Portionen

250 Gramm Weizenmehl  
125 Milliliter Mineralwasser  
1 Teelöffel Tafelsalz  
3 Esslöffel Speiseöl, (zum Beispiel mildes Olivenöl)  
1 Teelöffel Zucker

2 Teelöffel Tafelsalz  
150 Gramm saure Sahne  
250 Gramm Quark (Magerquark)  
150 Gramm Speck, (gewürfelt)  
2 Zwiebeln, (in Ringe geschnitten)  
etwas Tafelsalz  
etwas Pfeffer, frisch aus der Mühle  
etwas Muskat

### **Außerdem:**

etwas Backblech

Mischen Sie das gesiebte Weißmehl (so bekommen Sie keine Klumpen) mit Öl, Wasser, Zucker und Tafelsalz und verkneten Sie die Zutaten zu einem glatten Teig. Dann decken Sie die Schüssel mit einem sauberen Küchentuch ab und lassen den Teig an einem warmen Ort zugedeckt etwa 30 Minuten gehen.

Währenddessen verrühren Sie in einer weiteren Schüssel die Sahne und den Quark und würzen die Mischung mit Tafelsalz, Pfeffer und Muskatnuss.

Nach dem Gehen kneten Sie den Teig bitte nochmals durch und rollen ihn auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech so dünn wie möglich aus. Dann bestreichen Sie den Teig mit der Quarkmasse dünn und verteilen die Zwiebelringe sowie die Speckwürfel darauf.

Zum Schluss backen Sie den Flammkuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) etwa 15 Minuten (je nach Ofen können es auch 20 Minuten sein) bis die Kanten schön kross sind.

Arbeitszeit: etwa 15 Minuten

Ruhezeit: etwa 30 Minuten

Backzeit: etwa 15 Minuten

## Flammkuchen

Menge: 2 Bleche

250 Gramm Weißmehl  
125 Milliliter Mineralwasser  
1 Teelöffel Tafelsalz  
250 Gramm Quark (Magerquark)  
3 Eier (Größe M)  
¼ Liter Sahne (süß)  
300 Gramm Zwiebeln, in Ringen  
250 Gramm Schinken, (Lachsschinken oder magere Schinkenwürfel)  
etwas Tafelsalz  
etwas Pfeffer, frisch aus der Mühle  
etwas Muskat

Sieben Sie das Mehl mit dem Tafelsalz in eine Schüssel und kneten Sie langsam das Mineralwasser mit den Knethaken des Handrührers unter. Dann geben Sie alles auf eine bemehlte Arbeitsfläche und kneten es mit den Händen weiter, bis ein glatter Teig entsteht. Danach teilen Sie den Teig und rollen ihn auf zwei Backblechen aus.

Quark, Eier und Sahne gut mischen. Zwiebeln und Schinken in der Pfanne andünsten. Den Teig damit belegen. Quarkmischung draufstreichen und Zwiebel-Schinken-Mischung drauf verteilen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Bei etwa 180 Grad – 200 Grad Celsius etwa 20 – 30 Min. backen

Arbeitszeit: etwa 15 Minuten

Backzeit: etwa 20-30 Minuten

## Flammkuchen Viva Espana

Würzige Flammkuchen - Variante mit Oliven und Chorizo

Menge: 1 Portion

250 Gramm Weißmehl  
125 Milliliter Mineralwasser  
1 Teelöffel Tafelsalz  
200 Gramm Crème fraîche  
100 Gramm Schmand  
1 große Knoblauchzehen  
1 Esslöffel Thymian, getrocknet  
1 Teelöffel Paprikapulver, edelsüß  
100 Gramm Käse, spanischer, aus Schafmilch  
2 Zwiebeln, rot  
20 Oliven, schwarz  
150 Gramm Paprikawurst (Chorizo)  
etwas Tafelsalz  
etwas schwarzen Pfeffer, frisch aus der Mühle

Sieben Sie das Mehl mit dem Jodsalz in eine Schüssel und kneten Sie langsam das Mineralwasser mit den Knethaken des Handrührers unter. Dann geben Sie alles auf eine bemehlte Arbeitsfläche und kneten es mit den Händen weiter, bis ein glatter Teig entsteht.

Oliven, Zwiebel und Chorizo in feine Streifen schneiden.

Den Käse reiben und zusammen mit Schmand und Crème fraîche in eine Schüssel geben und den Knoblauch dazupressen. Alles gut verrühren und mit Salz, Pfeffer, Thymian und Paprikapulver abschmecken.

Den Teig dünn auf dem Backblech ausrollen.

Die Creme-fraiche-Masse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Darauf dann die Oliven-, Zwiebel- und Chorizostreifen geben.

Den Flammkuchen im auf 180°C vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen.

Arbeitszeit: etwa 15 Minuten

Backzeit: etwa 25-30 Minuten

## Flammkuchen mit Camembert

Menge: 6 Portionen (2 Flammkuchen)

375 Gramm Weißmehl  
185 Milliliter Mineralwasser  
1 Teelöffel Tafelsalz  
600 Gramm Weißmehl  
½ Würfel Hefe  
2 Teelöffel Zucker  
6 Esslöffel Speiseöl  
etwas Tafelsalz  
etwas Pfeffer, frisch aus der Mühle  
350 Gramm Zwiebeln  
250 Gramm Speck, durchwachsener, geräucherter  
400 Gramm Schmand  
250 Gramm Camembert (eventuell etwas mehr)  
etwas Muskat

Sieben Sie das Mehl mit dem Jodsalz in eine Schüssel und kneten Sie langsam das Mineralwasser mit den Knethaken des Handrührers unter. Dann geben Sie alles auf eine bemehlte Arbeitsfläche und kneten es mit den Händen weiter, bis ein glatter Teig entsteht.

Zwiebeln und Speck in Würfel, Camembert in Scheiben schneiden. Den Schmand mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.

Den Teig halbieren und nochmals durchkneten. Die Fettpfanne einfetten (32 x 39 Zentimeter), mit Mehl bestäuben und mit der Hälfte des Teigs auslegen. Die Hälfte der Schmandcreme darauf streichen. Jeweils die Hälfte von Speck, Zwiebel und Camembert darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad Celsius etwa 15 Minuten backen.

Die jeweils anderen Hälften von Teig und Zutaten genauso verarbeiten und backen.

Arbeitszeit: etwa 30 Minuten  
Ruhezeit: etwa 30 Minuten  
Backzeit: etwa 15 Minuten

## Hessischer Flammkuchen mit Handkäse und Blutwurst

Menge: 1 Portion

250 Gramm Weißmehl

125 Milliliter Mineralwasser

1 Teelöffel Tafelsalz

2 Esslöffel, gehäuft Schmand

50 Gramm Harzer Käse (Harzer Roller), gewürfelt

50 Gramm Blutwurst (Bauernblutwurst), geräuchert, gewürfelt

Sieben Sie das Mehl mit dem Jodsalz in eine Schüssel und kneten Sie langsam das Mineralwasser mit den Knethaken des Handrührers unter. Dann geben Sie alles auf eine bemehlte Arbeitsfläche und kneten es mit den Händen weiter, bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig nun möglichst dünn ausrollen und mit dem Schmand bestreichen. Die Harzer Roller- und die Blutwurstwürfel darauf verteilen. Den Backofen auf höchster Stufe vorheizen und den Flammkuchen etwa 10 Minuten knusprig backen.

Salz und Pfeffer sollten nicht verwendet werden, weil die Zutaten sehr kräftig gewürzt sind.

Arbeitszeit: etwa 30 Minuten

Backzeit: etwa 10 Minuten

## **Auberginen- und Steak-Flammkuchen mit Aprikosen-Chili-Creme**

Knuspriger Flammkuchen mit frischem Gemüse, zartem Rinderfilet und würzigem Taleggio.

Menge: 2 Portionen

1 Paket Flammkuchenteig, fertig, etwa 40 x 24 Zentimeter

1 Aubergine, 170 Gramm Rinderfilets

150 Gramm Taleggio, 150 Gramm Crème fraîche

50 Gramm Soft-Aprikosen

1 Handvoll Rucola

etwas Olivenöl

etwas Chili

etwas Tafelsalz

etwas Pfeffer, frisch aus der Mühle

### **Außerdem:**

etwas Küchenpapier

etwas Alufolie

Schneiden Sie die kalt abgewaschenen und trocken geriebene Aubergine in Scheiben, salzen Sie sie und entziehen Sie ihr mit Küchenpapier belegt etwa 30 Minuten die Bitterstoffe. Dann bepinseln Sie die Aubergine mit etwas Olivenöl und grillen sie im Backofen.

Danach hacken Sie die halbgetrockneten Aprikosen klein und rühren sie mit etwas Chili und Tafelsalz in die Crème fraîche. Den fertigen (oder selbst gemachten) Flammkuchenteig bestreichen Sie bitte mit der Creme und belegen ihn mit den gegrillten Auberginenscheiben sowie den in Scheiben geschnittenem Taleggio.

Anschließend backen Sie den Flammkuchen 10 bis 12 Minuten im heißen Backofen bei 200 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) auf der untersten Schiene.

Währenddessen braten Sie das Rinderfilet in einer Pfanne mit heißem Speiseöl von beiden Seiten kurz scharf durch, nehmen es von der Hitzezufuhr, wickeln es in Alufolie und lassen es etwas ruhen. In den letzten 4 bis 5 Minuten können Sie das Steak mit in den Backofen geben.

Nach dem Garen schneiden Sie das Steak in dünne Scheiben, würzen es mit Tafelsalz und Pfeffer und verteilen die Tranchen auf dem Flammkuchen. Zum Schluss servieren Sie das Gericht mit gehacktem Rucola bestreut Ihren Gästen.

### **Unser Tipp:**

Als Alternative zum Taleggio Käse können Sie natürlich auch Munster Käse nehmen.

Arbeitszeit: etwa 15 Minuten

Ruhezeit: etwa 30 Minuten

Backzeit: etwa 12 Minuten

## Hauchdünner Flammkuchen mit geräuchertem Schinken

Menge: 1 Portion

10 Gramm Shiitake-Pilze, gemahlen  
80 Gramm Weizenmehl Type 405  
10 Gramm Backpulver  
40 Gramm Weißwein, trockener (oder hellen Traubensaft)  
1 Messerspitze Macis, gemahlen  
1 Messerspitze Pfeffer, schwarzer, frisch aus der Mühle  
2 Esslöffel Sonnenblumenöl  
etwas Weißmehl für die Arbeitsfläche

Für die Paste:

2 mittelgroße Knoblauchzehen, frisch  
60 Gramm Crème fraîche oder saure Sahne  
10 Gramm Joghurt, griechischer  
3 Gramm Hühnerbrühepulver (Kraftbouillon)  
1 Esslöffel Olivenöl, grünes  
2 Esslöffel Kräuter der Provence, frisch, getrocknet oder Tiefkühl  
1 Esslöffel Limonensaft  
1 Teelöffel Zucker, weiß, fein

Für den Belag:

2 Esslöffel Olivenöl, grünes (zum Rösten)  
60 Gramm Schinkenspeck, grün, mager  
40 Gramm Zwiebeln, rot (kleine Zwiebel)  
2 mittelgroße Tomaten, rot, vollreif  
60 Gramm Mozzarella

Zum Garnieren:

nach eigenem Belieben Rucolablätter  
nach eigenem Belieben Schnittlauchröllchen

Kneten Sie aus den Zutaten für den Teig einen relativ festen und glatten Teig. Dann teilen Sie den Teigkloß in zwei gewichtsgleiche Teile und bemehlen eine Arbeitsfläche gut mit Weißmehl. Ruhezeit für den Teig (den Sie mit einem sauberen Küchentuch abdecken sollten) etwa 20 Minuten.

Nach der Ruhezeit drücken Sie bitte einen Teigkloß flach. Dann bemehlen Sie beide Seiten vom Teigkloß und die Teigrolle gut mit Weißmehl damit den Fladen kreisförmig ausrollen. Der Fladen sollte möglichst dünn sein und eine 28er Pfanne am Boden ganz bedecken. Die Pfanne ölen Sie bitte dünn mit Speiseöl ein und braten den Fladen einseitig fertig - und die andere Seite nur kurz an. Mit dem 2. Teigstück verfahren Sie bitte ebenso.

**Fortsetzung:** Hauchdünner Flammkuchen mit geräuchertem Schinken

Danach pressen Sie für die Paste den abgezogenen Knoblauch aus (wenn Sie keine Knoblauchpresse haben können Sie den Knoblauch auch in Würfel schneiden und ihn dann mit Speiseöl und einem großem Küchenmesser fein reiben) und stellen mit den restlichen Zutaten eine cremig-würzige Paste her.

Anschließend schneiden Sie den Schinken in daumennagelgroße Stücke, schälen die Zwiebeln und schneiden sie in nicht zu dünne Scheiben. Danach spülen Sie die Tomaten kalt ab, schneiden an beiden Enden den Deckel ab und schneiden die Tomaten quer in etwa 8 Millimeter dicke Scheiben. Nun raspeln Sie den Mozzarella grob oder schneiden ihn in haselnussgroße Stücke. Den Rucola spülen Sie auch kalt ab, schütteln ihn kurz trocken und schneiden die bitteren Stiele ab.

Danach braten Sie den Speck und die Zwiebeln mit 1 Esslöffel heißem Speiseöl in einer Pfanne glasig an. Die Flammkuchentopfen streichen Sie jetzt mit der fertigen Seite nach oben mit der Paste ein und verteilen die gerösteten Zwiebeln, den Speck sowie die Tomate auf den beiden Flammkuchen. Dann streuen Sie den Mozzarella darüber, geben einen der beiden Flammkuchen sofort in die Pfanne und backen sie mit Deckel, bis der Käse geschmolzen ist. Mit dem 2. Flammkuchen verfahren Sie bitte ebenso. Zum Schluss garnieren Sie die Flammkuchen mit kalt abgespülten und trocken geschütteltem Rucola und servieren das Gericht Ihren Gästen heiß.

Arbeitszeit: etwa 30 Minuten

Ruhezeit: etwa 20 Minuten

Backzeit: etwa 20 Minuten

## Winterlicher Flammkuchen

Menge: 2 Portionen

1 Birne, mittelreif (200 Gramm)  
½ Esslöffel Zitronensaft  
100 Gramm Chicorée  
80 Gramm Käse, Limburger  
1 Paket Teig für Flammkuchen (Kühlregal, 260 Gramm)  
150 Gramm Creme légère  
etwas Tafelsalz  
etwas Pfeffer, frisch aus der Mühle  
100 Gramm Radicchio  
1 Esslöffel Olivenöl

Spülen Sie die Birne kalt ab, schneiden Sie sie in Viertel, entkernen Sie sie und schneiden Sie die Birne in feine Scheiben. Dann mischen Sie die Birnenscheiben mit 1/2 Esslöffel Zitronensaft (damit sie nicht braun werden). Danach putzen Sie den Chicorée und schneiden ihn längs in Streifen. Anschließend schneiden Sie bitte den Limburger Käse in Würfel und heizen ein Backblech im heißen Backofen bei 200 Grad Celsius (Umluft/Heißluft) vor.

Währenddessen rollen Sie den Flammkuchenteig mit dem Backpapier aus und streichen den Teig mit Crème légère ein. Dann verteilen Sie die Birnenscheiben, den Chicorée und den Käse darauf und würzen die Zutaten mit etwas Tafelsalz und Pfeffer. Den Flammkuchen ziehen Sie jetzt mit dem Papier auf das heiße Backblech und backen ihn im heißen Backofen bei 200 Grad Celsius (Umluft/Heißluft) im unteren Ofendrittel etwa 15 bis 20 Minuten schön knusprig.

Während der Backzeit spülen Sie den Radicchio kalt ab und schneiden ihn in Streifen. Danach mischen Sie den Radicchio mit 1 Esslöffel Zitronensaft und Olivenöl, würzen ihn mit Salz und Pfeffer und bestreuen den Flammkuchen mit Radicchio. Jetzt können Sie das Gericht sofort servieren.

Arbeitszeit: etwa 15 Minuten

Backzeit: etwa 15 Minuten

## Flammkuchen mit Feigen, Camembert und Bacon

Menge: 1 Blech

1 Teig, (Flammkuchen-), aus dem Kühlregal oder selbst gemacht  
75 Gramm Crème fraîche  
2 Feigen, frisch  
3 Lauchzwiebeln, in feinen Ringen  
5 Scheiben Bacon  
75 Gramm Camembert  
etwas Pfeffer, (Orangen-)  
etwas Tafelsalz

### **Außerdem:**

eventuell etwas Backpapier

Rollen Sie den Flammkuchenteig mit Backpapier auf einem Backpapier aus und bestreichen Sie ihn ungefähr messerrückendick mit Crème Fraîche. Dann spülen Sie die Feigen kalt ab, schneiden den Stiel und den Blütenansatz ab, vierteln die Feigen und schneiden die Viertel in feine Scheiben. Danach schneiden Sie den Camembert in etwa 2-3 Millimeter dicke Scheiben und teilen diese in ähnlich große Stücke wie die Feigen. Die Baconscheiben schneiden Sie bitte jeweils in etwa 6-8 Stücke.

Nun streuen Sie die kalt abgespülten und kurz trocken geschüttelten Lauchzwiebeln in Stücken auf den Teig und verteilen die Feigen darauf. In die Zwischenräume geben Sie den Camembert, verteilen den Bacon darüber, würzen die Zutaten nach Geschmack mit Tafelsalz und etwas Orangenpfeffer.

Dann backen Sie den Flammkuchen bei 200 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten bis zur gewünschten Bräune. Jeder Ofen backt anders, deshalb sollten Sie nach 12 Minuten schon mal schauen, ob der Flammkuchen fertig ist (fertig ist er wenn die Ränder schön knusprig sind).

### **Unser Tipp:**

Sehr köstlich ist dieses Gericht mit Federweißer, als Snack, für Partys oder mit einem kleinen Salat als Abendessen.

Arbeitszeit: etwa 15 Minuten

Backzeit: etwa 15 Minuten

## Flammkuchen mit Feigen-Frischkäse, Chorizo und Rucola

Menge: 1 Portion

250 Gramm Weißmehl  
125 Milliliter Mineralwasser  
1 Teelöffel Tafelsalz  
150 Gramm Crème fraîche, (Crème légère mit Kräutern)  
1 Stangen Lauch/Porree, das Weiße davon  
12 Scheiben Chorizo, dünn aufgeschnitten  
6 Tomaten, getrocknet, in Öl  
75 Gramm Ziegenfrischkäse, mit Feige  
1 Handvoll Rucola  
2 Esslöffel Essig, (Dattel-Feigen-)  
2 Esslöffel Kürbiskerne, gesalzen

### **Außerdem:**

etwas Backpapier

Sieben Sie das Mehl mit dem Jodsalz in eine Schüssel und kneten Sie langsam das Mineralwasser mit den Knethaken des Handrührers unter. Dann geben Sie alles auf eine bemehlte Arbeitsfläche und kneten es mit den Händen weiter, bis ein glatter Teig entsteht.

Den Backofen auf 225 Grad Celsius vorheizen.

Der fertig gekaufte Teig, den ich verwende, wiegt ca. 260 g, ist bereits auf Backpapier ausgerollt in der Größe 40 Zentimeter x 24 Zentimeter. Nun den Teig dünn auf Backpapier aus.

Den Teig mit der Crème légère bis kurz vor dem Rand bestreichen. Den Porree waschen, putzen und dicke Stangen längs halbieren oder vierteln. Das Weiße davon dünn aufschneiden, dicht an dicht nebeneinander auf dem Boden verteilen. Die Chorizo- schein in kleinere Stücke schneiden und die getrockneten Tomaten in Streifen. Chorizo und Tomaten auf dem Porree verteilen, den Ziegenfrischkäse in kleinen Häufchen dazwischen setzen. Im vorgeheizten Ofen etwa 15-20 Minuten backen. Die Backzeit ist abhängig vom Backverhalten des Ofens, zwischendurch also prüfen und ggfs. etwas kürzer oder länger backen.

Während der Backzeit den Rucola mit dem Essig mischen und etwas ziehen lassen. Nach Belieben in mundgerechte Stücke teilen. Den Rucola auf dem fertig gebackenen Flammkuchen verteilen, die Kürbiskerne darüberstreuen und sofort servieren.

Arbeitszeit: etwa 15 Minuten

Backzeit: etwa 20 Minuten

## Flammkuchen-Partybrötchen

Rezept für 6 Brötchenhälften

Menge: 6 Portionen

90 Gramm Schmand  
50 Gramm Kräuterbutter, zimmerwarm  
90 Gramm Frischkäse  
90 Gramm Käse, (geriebenen Emmentaler)  
90 Gramm Schinken, gewürfelt  
3 Brötchen

Geben Sie den Schmand, die Kräuterbutter und den Frischkäse in eine Schüssel und verrühren Sie die Zutaten gut miteinander. Dann geben Sie den Emmentaler und die Schinkenwürfel dazu und mengen alles unter. Die Brötchen schneiden Sie jetzt auf, bestreichen sie gleichmäßig mit der Käsemasse und geben sie auf ein vorbereitetes Backblech.

Zum Schluss backen Sie die Partybrötchen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten goldgelb.

### Unsere Tipps:

Leicht abgekühlt schmecken diese Brötchen am besten. Der Aufstrich lässt sich sehr gut vorbereiten.

Arbeitszeit: etwa 10 Minuten

Backzeit: etwa 15 Minuten

## Flammkuchen mit Ziegenkäse und Serranoschinken

Menge: 4 Portionen

1 Packet Flammkuchenteig, 1 Becher Ziegenfrischkäse  
1 Becher Crème fraîche, 2 Rollen Ziegenkäse  
150 Gramm Serranoschinken, 80 Gramm Pinienkerne  
1 Paket Rucola  
100 Gramm Butter  
30 Gramm Honig  
etwas Tafelsalz  
etwas Pfeffer, frisch aus der Mühle

### Außerdem:

etwas Backpapier

Rollen Sie den Teig auf einem normal großen Backblech aus und drücken Sie ihn ruhig soweit in die Ecken, bis das ganze Backblech mit Teig bedeckt ist. Wir legen immer Backpapier drunter. Leider lässt sich der gummiartige Teig nur schwer mit dem Backpapier drunter in die Ecken drücken, aber mit etwas Geduld klappt es. Wer es ohne Backpapier probieren möchte sollte etwas Weißmehl auf dem Backblech verteilen. Normalerweise reicht eine Rolle Teig aus.

Nun mischen Sie den Ziegenfrischkäse aus dem Becher und die Crème fraîche in einer Schüssel und verteilen die Mischung auf dem Teig. Dann geben Sie etwas Tafelsalz und Pfeffer drüber. Bitte wenig Salz verwenden, da der Schinken auch salzig ist. Die Ziegenkäserollen schneiden Sie bitte in etwa 1/2 Zentimeter dicke Scheiben und verteilen sie auf der Masse. Danach halbieren Sie die Serranoschinkenscheiben in der Mitte einmal und legen sie über den Ziegenkäse legen.

Anschließend backen Sie den Flammkuchen bei etwa 200 Grad Celsius (Umluft) im Backofen etwa 15-20 Minuten, bis der Käse zerlaufen ist, der Schinken leichte Bräune angenommen hat und der Teig schön knusprig ist.

In der Zwischenzeit rösten Sie die Pinienkerne vorsichtig, ohne Fett, in einer beschichteten Pfanne an. Dann geben Sie die Butter dazu und zerlassen sie langsam in der Pfanne. Danach geben Sie den Honig dazu und schmecken die Zutaten mit etwas Tafelsalz ab. Das Ganze halten Sie bitte auf der Hitzezufuhr warm.

Nach der Backzeit nehmen Sie den Flammkuchen aus dem Backofen und verteilen die Honig-Pinienkern-Buttermasse sowie den Rucola großzügig darüber. Danach können Sie das Gericht sofort servieren.

Arbeitszeit: etwa 20 Minuten

Backzeit: etwa 15 Minuten

## Flammkuchen mit Feta, Walnüssen und Honig

Menge: 1 Blech

1 Portion Flammkuchenteig, selbst gemacht oder aus dem Kühlregal

75 Gramm Crème fraîche

100 Gramm Feta-Käse

2 Gramm Honig, gerne Chili-Honig

1 Handvoll Walnuskerne, gehackt

4 Lauchzwiebeln, das Weiße davon

3 Scheiben Bacon

etwas Tafelsalz

etwas Pfeffer, frisch aus der Mühle

### **Außerdem:**

eventuell etwas Backpapier

Rollen Sie den Flammkuchenteig auf Backpapier auf dem Backblech aus und bestreichen Sie ihn messerrückendick mit Crème fraîche.

Dann hacken Sie die Walnüsse grob, schneiden die kalt abgewaschenen Lauchzwiebeln in Ringe (nur die weißen Teile) und schneiden die Baconscheiben in Streifen. Danach verflüssigen Sie den Honig bei Bedarf im Wasserbad oder in der Mikrowelle und zerbröseln den Feta. Nacheinander die Lauchzwiebeln, der Feta, die Walnüsse und der Bacon auf dem Teig verteilen, träufeln Sie bitte noch den Honig darüber.

Anschließend wird der Flammkuchen bei 200 Grad Celsius (Umluft) im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten bis zur gewünschten Bräune gebacken.

Nach eigenem Geschmack können Sie das Gericht mit Tafelsalz und frisch gemahlenem Pfeffer nachwürzen und heiß servieren.

Arbeitszeit: etwa 15 Minuten

Backzeit: etwa 20 Minuten

## Flammkuchen mit Kräuter-Tomaten-Mischung

Menge: 2 Portionen

300 Gramm Weißmehl, 2 Esslöffel Speiseöl  
150 Milliliter Wasser, kalt, 200 Gramm saure Sahne  
40 Gramm Bergkäse, geriebener, oder Gouda  
200 Gramm Cocktailtomaten, 2 Bund Petersilie, glatte  
1 Bund Schnittlauch, 3 Esslöffel Olivenöl  
1 Esslöffel Balsamico, 40 Gramm Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe, etwas Tafelsalz  
etwas Pfeffer, frisch aus der Mühle  
eventuell Schafskäse, gewürfelt

### **Außerdem:**

etwas Backpapier

Heizen Sie den Backofen auf 220 Grad Celsius vor(Umluft 200 Grad).

Währenddessen verkneten Sie für den Flammkuchen das Weißmehl, das Wasser, 1/2 Teelöffel Tafelsalz und Speiseöl zuerst mit dem Mixer und dann mit den Händen zu einem glatten Teig. Diesen halbieren Sie und rollen ihn zu 2 länglich-ovalen, dünnen Fladen aus. Danach geben Sie die Fladen auf ein Backblech mit Backpapier.

Nun vermischen Sie die Saure Sahne mit dem Käse in einer Schüssel und salzen und pfeffern das Gemisch kräftig. Dann verteilen Sie die Masse gleichmäßig auf den Teigfladen und backen den Flammkuchen im Backofen auf mittlerer Schiene etwa 15 Minuten, bis die Teigränder goldbraun geworden sind.

Inzwischen schneiden Sie für das Topping die kalt abgespülten Tomaten in kleine Würfel. Dann spülen Sie die Kräuter kalt ab, schütteln sie kurz trocken, hacken sie fein und vermischen die Kräuter mit den Tomaten. Das Olivenöl und die Balsamico rühren Sie bitte unter. Danach ziehen Sie die Zwiebel und den Knoblauch ab, schneiden die Zwiebel in feine Würfel und pressen den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse. Jetzt geben Sie beides zur Kräuter-Tomaten-Mischung und schmecken diese mit Tafelsalz und Pfeffer ab.

Zum Schluss geben Sie die Kräuter-Tomaten-Mischung auf die frischgebackenen, warmen Fladen und servieren ihn sofort.

### **Unsere Tipps:**

Wenn Sie mögen können Sie noch etwas gewürfelten Schafskäse dazu geben. Als Beilage empfehlen wir zum Beispiel einen Blattsalat.

Arbeitszeit: etwa 30 Minuten

Backzeit: etwa 15 Minuten

**Index:**

- Lauch-Flammkuchen **Seite:** 03  
Flammkuchen-Toast (1) **Seite:** 04  
Flammkuchen-Toast (2) **Seite:** 05  
Flammkuchen-Toast (3) **Seite:** 06  
Flammkuchen mit Kürbis und Schafskäse **Seite:** 07
- Petersen-Clausen's Flammkuchen **Seite:** 08  
Schneller falscher Flammkuchen mit Blätterteig **Seite:** 09  
Flammkuchen mit Feta, Peperoni und Oliven **Seite:** 10  
Flammkuchen mit Birne, Camembert und Rucola **Seite:** 11  
Flammkuchen griechische Art **Seite:** 12
- Flammkuchen mit Kürbis und Feige **Seite:** 13  
Falsche Flammkuchensticks **Seite:** 14  
Falscher Spargel-Flammkuchen mit Räucherlachs (mit Hefe) **Seite:** 15  
Saftiger Flammkuchen mit Tortilla-Wrap **Seite:** 17  
Flammkuchen mit Apfel und Ziegenfrischkäse **Seite:** 18
- Flammkuchen - Tarte flambée Fake **Seite:** 19  
Flammkuchen mit Quark **Seite:** 20  
Flammkuchen **Seite:** 21  
Flammkuchen Viva Espana **Seite:** 22  
Flammkuchen mit Camembert **Seite:** 23
- Hessischer Flammkuchen mit Handkäse und Blutwurst **Seite:** 24  
Auberginen- und Steak-Flammkuchen mit Aprikosen-Chili-Creme **Seite:** 25  
Hauchdünner Flammkuchen mit geräuchertem Schinken **Seite:** 26-27  
Winterlicher Flammkuchen **Seite:** 28  
Flammkuchen mit Feigen, Camembert und Bacon **Seite:** 29
- Flammkuchen mit Feigen-Frischkäse, Chorizo und Rucola **Seite:** 30  
Flammkuchen-Partybrötchen **Seite:** 31  
Flammkuchen mit Ziegenkäse und Serranoschinken **Seite:** 32  
Flammkuchen mit Feta, Walnüssen und Honig **Seite:** 33  
Flammkuchen mit Kräuter-Tomaten-Mischung **Seite:** 34

## Eine Kochseite von Köche-Nord.de mit Kochforum

[www.koeche-nord.de](http://www.koeche-nord.de) 

Auf [Köche-Nord.de](http://Koeche-Nord.de) vereinen sich Tradition und Moderne. In unserem Kochforum finden Sie die verschiedensten Kochrezepte, Interessierte können sich gerne beteiligen, Beiträge sind jederzeit willkommen. Wir haben schon ca. 38.000 Kochrezepte in unserem Forum Online. Außerdem haben wir einen Gemeindebrief (Newsletter), der Ihnen einmal im Monat die Rezepte der aktuellen Saison aus unserem Forum empfiehlt, einen Saisonkalender und auch einen Kalender für essbare Wildkräuter. Dazu bieten wir außerdem ein kostenloses Lebensmittellexikon (als PDF-Version) zum Download an.

Rezepte aus Hamburg  
Rezepte aus Mecklenburg-Vorpommern  
Gerichte aus Niedersachsen  
Kochrezepte aus Schleswig-Holstein  
Spezialitäten aus Bremen  
Rezepte aus Burgdorf

Aufstrich  
Beilagen Rezepte  
Brot Rezepte  
Chinesische Rezepte  
Desserts, Nachspeisen  
Eierspeisen

Eintöpfe, Aufläufe  
Exotisches  
Flammkuchen  
Fischgerichte  
Fleischgerichte  
Fleischlos glücklich (Christen kochen sich vegetarisch um die Welt)

Geflügelgerichte  
Alkoholfreie Getränke  
Alkoholische Getränke  
Gewürze  
Grundlagen, Informationen von den Küchenmeistern

Italienische Küche (Pizza und mehr)  
Kartoffel-, Gemüsegerichte  
Kamelle  
Kuchen, Gebäck, Pralinen  
Käsegerichte  
Marmeladen  
Mehlspeisen, Nudeln  
Mellendorfer Rezepte (Wedemark/Raum Hannover)  
Mexikanische Rezepte (aus der Wedemark/Raum Hannover)  
Menüs  
Pasteten, Terrinen  
Pilzrezepte  
Reisgerichte

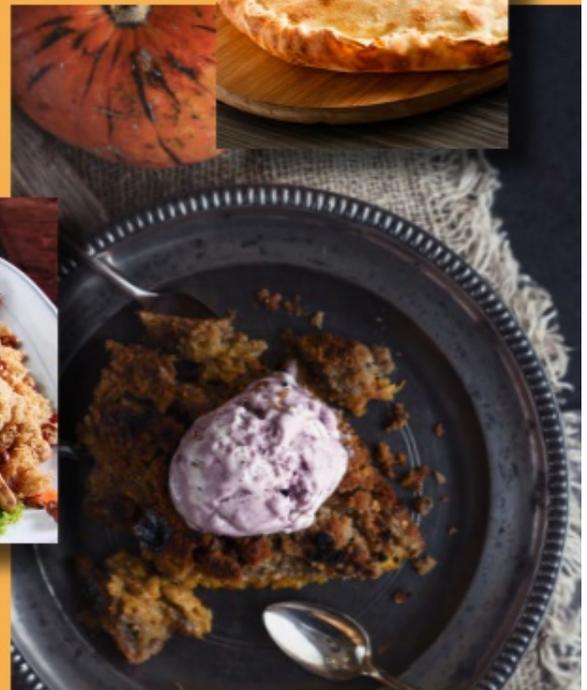
Salate  
Saucen, Marinaden  
Rezepte aus dem Sauerland (für Friedrich Merz)  
Sonstiges  
Spanische Rezepte  
Syrische Rezepte  
Uckermark Rezepte

Vegane Rezepte von [www.animalequality.de](http://www.animalequality.de)  
Vegetarisches  
Vorspeisen, Suppen

Die geheimen McDonalds-Rezepte  
Die geheimen Burger King-Rezepte  
Fitness-Rezepte (Sport + Rezepte)  
Kochen mit Hartz IV  
Essbare Wildpflanzen

Chia Samen Rezepte

Unsere kostenlosen Kochbücher finden Sie unter <https://xn--kche-nord-07a.de/kochbuecher.html>



[www.koeche-nord.de](http://www.koeche-nord.de)

 [Koch.Mellendorf/](https://www.facebook.com/Koch.Mellendorf/)