



Flammkuchen

Zutaten

für 1 Zauberstein/Ofenzauberer

125 g Dinkelmehl

15 g Olivenöl

60 g Wasser

1/4 TL Salz

100 g Saure Sahne

Pfeffer, Salz, Muskat

1 große Zwiebel

125 g Speckwürfel

optional 1 Stück Gouda

Nützliches Zubehör

Zauberstein oder
Großer Ofenzauberer
Große Nixe
Kleiner Küchenhobel
Mini Mix'n Scraper
Kuchengitter
Ofenhandschuhe
Pizzaschneider



Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen (230 °C).
Mehl, Öl, Wasser und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten (1 Min./Teigknetstufe) und diesen dünn auf dem Stein ausrollen.
2. Die saure Sahne mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen und auf dem Teig verteilen.
Die Zwiebel in dünne Ringe schneiden oder hobeln und auf der sauren Sahne verteilen.
Den Speck ebenfalls darauf verteilen und nach Belieben mit geriebenem Käse bestreuen.
3. Den Flammkuchen auf der untersten Schiene ca. 15 bis 20 Minuten knusprig backen. Den Stein auf das Kuchengitter geben, den Flammkuchen in Stücke schneiden und servieren.

Lasst es euch schmecken!

Die Angaben in den Klammern beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix.



Julia Will
Selbständige Beraterin für Pampered Chef
mail@frau-will.de · www.frau-will.de
<https://will.shop-pamperedchef.de/willkommen/>