

Flammkuchen - 4-mal anders - Thermomix® Rezept



© Flammkuchen 4-mal anders - Rezepte mit Herz



30 Min.



leicht



4 Portionen

Hauchdünner Boden, abwechslungsreicher Belag.

Flammkuchen oder französisch Tarte Flambée, zeichnet sich durch ihren dünnen, knusprigen Boden aus. Im Elsaß trifft man sich häufig mit Freunden, teilt den Flammkuchen und kann so unterschiedliche Variationen genießen. Unser Tipp für die kleine Runde: einfach den Flammkuchen unterteilen und verschiedene Varianten auf einer Teigplatte.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>		FÜR DEN TEIG
<input type="checkbox"/>	250 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	30 g	Pflanzenöl
<input type="checkbox"/>	1 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	120 g	lauwarmes Wasser
<input type="checkbox"/>		Mehl zum Arbeiten
<input type="checkbox"/>		FÜR DIE SCHMANDCREME
<input type="checkbox"/>	200 g	Schmand
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	1/4 TL	Pfeffer
<input type="checkbox"/>	1 Msp.	geriebene Muskatnuss
<input type="checkbox"/>		BELAG -> KLASSIKER
<input type="checkbox"/>	1	rote Zwiebel
<input type="checkbox"/>	50 g	Schinkenspeckwürfel
<input type="checkbox"/>		BELAG -> CAPRESE
<input type="checkbox"/>	60 g	Mozarella
<input type="checkbox"/>	3 - 4	Kirschtomaten
<input type="checkbox"/>		Einige Blätter Basilikum
<input type="checkbox"/>		BELAG-> VEGGIE HIT
<input type="checkbox"/>	100 g	Hokkaido-Kürbis
<input type="checkbox"/>	1/2	rote Paprika
<input type="checkbox"/>	1	kleine rote Zwiebel
<input type="checkbox"/>		getrockneter Thymian
<input type="checkbox"/>		BELAG -> KIDS HIT
<input type="checkbox"/>	70 g	Miniwurstchen
<input type="checkbox"/>	100 g	Mais (Dose)

Zubereitung

1. Für den Teig alle Zutaten in den Mixtopf geben und 20 Sek./Teigstufe kneten. Den Teig mit der Hand noch mal durchkneten, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 190 °C Umluft (Ober-/Unterhitze nicht empfehlenswert) vorheizen, ein oder zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Den Teig auf etwas Mehl zu einem Rechteck in Backblechgröße (ca. 30x 40 cm) ausrollen und auf ein Backblech legen.
Alternativ den Teig in vier Portionen teilen, zu dünnen Fladen (ca. 2 mm dick) ausrollen, je zwei Fladen auf ein Backblech legen.
4. Für die Schmandcreme alle Zutaten in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 3,5 vermengen. Creme mit einem Löffel gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
5. Die verschiedenen Beläge jeweils auf ein Viertel des großen Flammkuchens oder auf je einen kleinen Fladen verteilen.
6. Im heißen Ofen (bei 2 Backblechen mit zwei Einschubleisten arbeiten) in den vorgeheizten Ofen schieben und 12-15 Min. backen, bis die Ränder knusprig braun sind. Sofort in Stücke schneiden und heiß servieren.

Unser Tipp:

Natürlich könnt Ihr auch nur eine Belag-Variante zubereiten - dann einfach die Mengen von diesem Belag vervierfachen.