



PIAS LECKERERER FLAMMKUCHEN

FÜR 1 BACKBLECH

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MIN
BACKZEIT: 20 MIN

ZUTATEN

200 GR MEHL
100 GR QUARK
3 EL MILCH
4 EL ÖL
1/2 TL SALZ
1/2 TL BACKPULVER

150 GR CRÈME FRAÎCHE
200 GR SCHMAND
100 GR QUARK
SALZ
PFEFFER
MUSKATNUSS

150 GR DURCHWACHSENER
SPECK
2 ZWIEBELN

ZUBEREITUNG

1. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. In der Mitte eine Mulde eindrücken, Quark, Öl, Milch und Salz in die Mulde geben und alles zu einem Teig verkneten.
2. Crème fraîche, Schmand und Quark verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
3. Speck würfeln und Zwiebeln in feine Ringe schneiden.
4. Den Teig dünn auf einem eingefetteten Backblech ausrollen.
5. Schmand-Masse auf dem Teig verteilen und mit Speck und Zwiebeln bestreuen.
6. Bei 220°C knusprig backen.

TIPP:

BESONDERS PASSEND ZU FEDERWEISSER

Mehr Rezepte und Infos rund um Püllen's Hofladen gibt es auch auf Facebook und Instagram.

