

Flammkuchen

Kochen mit Hugo

1 Klassischer Flammkuchen

Vor- und Zubereiten: ca. 20 Min

Dieses Rezept funktioniert am besten mit Anna's Best Flammkuchen Teig von der Migros: <https://produkte.migros.ch/annas-best-flammkuchenteig>. Die Packung enthält zwei Teige.

Backofen nach Packungsangabe vorheizen

1	1 Packung	Flammkuchen Teig	Auspacken und ausrollen
2	200 Gramm	Crème fraîche	Je 100g auf einem Teig verteilen
3	1/2 Stk 2 Stk	Lauch Frühlingszwiebeln	Waschen und in Ringe schneiden, auf den Teigen verteilen
4	200 Gramm	Speckwürfeli	Je 100g auf einem Teig verteilen

Im vorgeheizten Ofen nach Packungsangabe backen (ca. 6 - 8 Minuten).

Tipp: Teige separat backen - dann werden sie noch knuspriger.

2 Süsser Flammkuchen

Vor- und Zubereiten: ca. 20 Min

1	1 Packung	Flammkuchen Teig	Auspacken und ausrollen
2	200 Gramm	Crème fraîche	Je 100g auf einem Teig verteilen
3	1 Stk	Birne	waschen, in dünne Scheiben schneiden und auf den Teigen verteilen.
4	3 EL 1 EL	Pecannüsse Zucker	Nüsse grob hacken und mit dem Zucker auf den Teigen verteilen