

Flammkuchen

250° C Ober-/Unterhitze, Rost unterste Schiene
reicht für zwei Zaubersteine

Zubereitung:

Hefe mit Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. Mit den restlichen Zutaten in der Küchenmaschine 3-4 Minuten verkneten. In die [große Nixe](#) umfüllen und 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Hefeteig halbieren und jeweils mit dem [Teigroller](#) auf dem [Zauberstein](#) dünn zu einem Rechteck ausrollen. Knoblauchzehe durch die [Knoblauchpresse](#) drücken und mit dem Schmand vermengen, Schmand mit dem [Alles auf einen Streich](#) auf dem Teig verstreichen. Gouda und Parmesan mit der [Microplane Reibe](#) auf den Flammkuchen reiben. Katenschinken verteilen, Zwiebeln schälen und mit dem [Tausenschön](#) auf den Flammkuchen hobeln, Frühlingszwiebel mit dem [Profi Allzweckmesser](#) in feine Ringe schneiden und darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten goldgelb backen.



Zutaten für 2 Zaubersteine

Teig:

- ½ Würfel Frischhefe
- 220 ml lauwarmes Wasser
- Prise Zucker
- 400 g Mehl Typ 405
- 1 TL Salz
- 3 EL Olivenöl

Zutaten Belag:

- 2 Becher Schmand
- 2 Knoblauchzehen
- 250g Katenschinken gewürfelt
- 4 rote Zwiebeln
- ½ Bund Frühlingszwiebel
- 100g Gouda
- 100g Parmesan

Sabine Reinhardt

Selbständige Beraterin

Amselweg 7
86573 Obergriesbach-Zahling

Telefon: +49 (0)8205 – 42 787 32
Mobil: +49 (0)179 – 137 29 27
E-Mail: reinhardt.sabine@aol.de
www.reinhardt.shop-pamperedchef.de

The Pampered Chef®

Werden Sie meine nächste Gastgeberin

- ✓ Lernen Sie neue Rezepte kennen!
- ✓ Verdienen Sie Gratisprodukte!
- ✓ Sparen Sie bis zu 50%!
- ✓ Ein Jahr lang 10% Rabatt auf Pampered-Chef-Produkte!

...und für Spaß und Unterhaltung
werde ich sorgen.....