

Fernands

frische Flammkuchen-Böden

Flammkuchen

Rezept / Varianten

*Mit dem richtigen Boden gelingt
der Flammkuchen ganz leicht!*

Mit unseren Flammkuchenböden können Sie im Handumdrehen viele leckere Varianten zaubern. Lassen Sie Ihre Kreativität spielen und entfachen Sie mit traditionellen Rezepten oder saisonalen Variationen flammende Leidenschaft.

Grundrezept für den traditionellen Elsässer Flammkuchen

Zutaten für eine 5er-Packung Fernands Flammkuchenböden

Ca. 600 g Rahmmischung:

- 1/2 Magerquark (300 g)
- 1/2 Sauerrahm, 20% (300 g)
- 1 EL Rapsöl
- eine Prise Salz und Pfeffer

Für den Belag:

- 250 g Schinkenspeck in Streifen
- 1 kleine Zwiebel in feine Ringe geschnitten



Zubereitung:

Den Ofen auf höchster Stufe bei Heißluft mind. 250 °C mit Backblech oder Backstein vorheizen. Rahmmischung gleichmäßig dünn auf der Teigplatte auftragen, dann die Zutaten für den Belag gleichmäßig über die ganze Fläche verteilen. Lassen Sie etwa 1 cm Abstand zum Rand. Mit einem Schieber den Flammkuchen in den Ofen geben und 3-5 Min. backen bis der Rahm kocht und der Rand braun wird.

Noch mehr Rezepte finden Sie auf unserer Internetseite:
www.fernands-flammkuchen.de

Wir wünschen Ihnen «bon appétit».

Flammkuchen «Elsässer Art»

Mit Rahm, Speck, Zwiebeln

Flammkuchen «Gratinée»

Mit Rahm, Speck, Zwiebeln, Schweizer Käse

Flammkuchen «Försterin Art»

Mit Rahm, Speck, frischen Champignons

Flammkuchen mit Knoblauch

Mit Rahm, Speck, fein gehacktem Knoblauch

Flammkuchen «Vegetarisch»

Mit Rahm, Zwiebeln, dünn geschnittenem Lachs oder Thunfisch

Mit Rahm, Feigen, Ziegenkäse

Mit Rahm, Zwiebeln, Käse, Pilzen, Paprika

Mit Rahm, Zucchini, Zwiebeln, Käse

Mit Rahm, Spinat, Schafskäse

Mit Rahm, Schafskäse, Oliven, Tomaten

Mit Rahm, verschiedenen Käsesorten (Münsterkäse, Comté)

Flammkuchen «Süß»

Mit Rahm, nach Belieben mit Zucker und Vanillezucker abgeschmeckt und nach dem Backen mit Calvados oder Grand Marnier flambiert.

Belagvariationen mit:

- Zwetschgen und Zimt (sowie Äpfeln)

- Bananen und Schokostreuseln

- Heidelbeeren

- Erdbeeren oder Kirschen und anstelle von Rahm Vanillesoße

Genießen Sie den feinen Unterschied!

Fernands Flammkuchen

Mättich 23
D-77880 Sasbach

Tel. +49 (0) 7841 681588
Fax +49 (0) 7841 674898

info@fernands-flammkuchen.de
www.fernands-flammkuchen.de

