



Benötigte Zutaten

Flammkuchenteig

1/2 Würfel Germ (20g)

1 Prise Zucker

400 g Mehl

4 EL Olivenöl

1 Prise Salz

Mehl zum Arbeiten

Belag

400 g **Premium Frischkäse**

100 g **Premium Sauerrahm**

1 Ei

Speck,
Frühlingszwiebel,
Kräuter und Kapern
nach Lust und Laune

Premium Hartkäse
gerieben

Flammkuchen

mit Frühlingszwiebel und Bienenkraut (von Didi Maier)

Anleitung

Zubereitung Teig:

1. Germ in eine Schüssel geben, mit Zucker und 200ml lauwarmen Wasser glatt rühren.
2. Mehl, Olivenöl und Salz zugeben und alles gut zu einem Teig verkneten.
3. Ca. 1 Stunde abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.
4. Ganz dünn ausrollen und mit dem Belag belegen.
5. Im Ofen bei 220 Grad ca. 10 min goldbraun backen und servieren.

Zubereitung Belag:

6. Frischkäse, Sauerrahm und das Ei gut verrühren.
7. Auf den Flammkuchen verstreichen.
8. Mit dem dünn geschnittenem Speck, Zwiebel und Kapern ausgarnieren und im Ofen backen.
9. Zum Schluss mit den Kräutern ausgarnieren und servieren.

Salzburger Köche
Salzburger Köche