

Flammkuchen



Zutaten

- 200g Körniger
- Frischkäse
- 500g Geriebener Käse
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer
- Speckwürfel
- Schmand
- Gewürze

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Körnigen Frischkäse, geriebenen Käse und Eier in einer Schüssel gut verrühren und mit Salz, Pfeffer sowie optional etwas Muskatnuss würzen.
3. Die Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und ca. 15–20 Minuten vorbacken, bis der Boden goldbraun und stabil ist.
4. Währenddessen die Speckwürfel in einer Pfanne kurz anbraten und beiseitestellen. Optional eine kleine Zwiebel in feine Streifen schneiden.
5. Den vorgebackenen Boden aus dem Ofen nehmen und mit Schmand bestreichen.
6. Speckwürfel und optional Zwiebeln gleichmäßig darauf verteilen.
7. Den Flammkuchen für weitere 10–15 Minuten backen, bis der Rand knusprig und der Belag leicht gebräunt ist.
8. Nach dem Backen nach Belieben mit etwas Pfeffer oder frischen Kräutern (z. B. Schnittlauch) verfeinern und servieren.



Zubereitungszeit
ca. 5 Minuten



Portionen
1 - 2 Personen



Backzeit
ca. 20 Minuten

Guten Appetit