

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Flammkuchen-Variationen

Für 3 fertige Böden / Zubereitungszeit ca. 20 Min.

Flammkuchenböden	3	auf mit Backpapier belegten Blechen bereit legen. Backofen auf 225°C vorheizen.
Sauerrahm 20%	6 EL	auf den Böden verteilen. Für die Lachs-Variante vorher 2 EL Rahm mit
Meerrettich	2 TL	mischen. Mit
Salz		und
Pfeffer		würzen.
Münsterkäse	60 g	<u>Variation 1: Deftig-Süß</u> in dünne Scheiben schneiden und auf einen Boden legen. Dazwischen
Preiselbeermarmelade	1 EL	in kleinen Klecksen verteilen.
Hokkaido-Kürbis	150 g	<u>Variation 2: Herbstlich</u> in dünne Spalten schneiden, diese quer vierteln, kurz in anbraten.
Rapsöl	2 TL	
Schwarzwälder Schinken	60 g	in feine Streifen schneiden. Kürbis, Schinken und
Geriebenen Käse	80 g	auf einem Boden verteilen.
Räucherlachs	1 Scheibe	<u>Variation 3: Edel</u> in Streifen schneiden und auf dem Boden mit Meerrettich verteilen.

Die Flammkuchen nacheinander für ca. 6 Minuten backen.

Gerösteten Kürbiskernen	1 EL	Den <u>herbstlichen Kürbis-Flammkuchen</u> mit bestreuen und
Kürbiskernöl	1 TL	darüber träufeln.
Feingehacktem Dill	1 EL	Den edlen <u>Lachs-Flammkuchen</u> mit würzen.

Der ideale Begleiter

Kiefers Federweißer
[Pino Magma / Trocken](#)

