



FRISCHTEIG
REZEPTE



ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

mit Bio Dinkel Flammkuchenteig Vegan von MOIN



vegan



ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

ZUTATEN

für 2 Flammkuchen

- 1 Pck. MOIN Dinkel Flammkuchen Vegan
- 150 g vegane Kräutercreme
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1/2 Bund Schnittlauch
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Rote Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Lauchzwiebeln und Schnittlauch waschen und in kleine Ringe schneiden.
3. Flammkuchenteig mit dem Backpapier abrollen und in der Mitte samt Backpapier durchschneiden. Beide Teighälften mit dem beiliegenden Backpapier auf jeweils ein Backblech legen.
4. Teige mit je der Hälfte der veganen Kräutercreme bestreichen. Dabei ca. 2-3 cm Rand freilassen.
5. Mit roten Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Schnittlauch belegen, salzen und pfeffern.
6. Im vorgeheizten Backofen auf oberer und unterer Schiene ca. 15-20 Minuten backen, bis die Ränder schön knusprig sind.

Tipp: Teig kühl verarbeiten.



Zubereitung:
ca. 15 Min.



Backzeit:
ca. 15 Min.



200°C

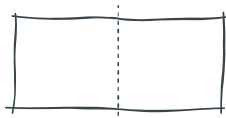


190°C



Das Rezept haben wir mit unserem **Bio Dinkel Flammkuchenteig Vegan** gebacken.

Schneideskizze



WWW.MOIN.EU