

Flammkuchenteig mit Creme Fraiche

bestreichen und am
Rand ca. 1 cm für die
Grifffläche freilassen.

Den **Rosmarin** als letzte
Zutat mit draufgeben,
bevor der Flammkuchen
in den auf **200 °C** vorge-
heizten Backofen geht.

ca. **15-20 Minuten**
knusprig backen.

Ziegenkäse und **Zwie-
beln** nach Vorliebe
kleinschneiden und
mit den **Walnüssen**
gleichmäßig auf dem
Teig verteilen.

Ist der Flammkuchen
aus dem Ofen, direkt
mit **Honig** beträufeln
und ihm so den goldenen
Schliff verleihen und
dann genießen.

*Es ist einfacher
als es aussieht
und gelingt so gut
wie immer!*

Flammkuchen-Teig

(250 g Packung)

240 g **Creme Fraiche**

1 **Ziegenkäserolle**

3-4 reife **Feigen**

frischer **Rosmarinzweig**

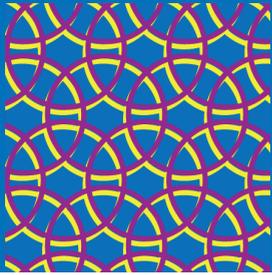
1 rote **Zwiebel**

Honig zum Beträufeln

ca. 50 g **Walnüsse**



Flammkuchen



Daniela Anders
Operations

