

KNUSPERLUST Flammkuchen



ZUTATEN

Für den Teig:

250 g KOMEKO KNUSPERLUST

1 Prise Salz
20 g (2 EL) Öl
175 ml Wasser

Für den Belag:

2 St. Zwiebeln, dünne halbe Ringe
100 g Speck, gewürfelt
¼ - ½ Becher Sahne
1 Becher Schmand
Pfeffer
Salz
Schnittlauch



ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. **KOMEKO KNUSPERLUST** und Salz in eine Schüssel geben
3. Öl und Wasser hinzufügen und mit einem Handmixer (Kneithaken) zu einem Teig verkneten
4. Anschließend den Teig mit der Hand weiterkneten und eine Kugel formen (Bild 1)
5. Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ganz dünn ausrollen (Bild 2)
6. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen
7. Schmand und Sahne/Cremefine mischen, würzen und auf dem Teig verstreichen
8. Zwiebeln und Speck auf dem Teig verteilen (Bild 3)
9. 15-20 min. im vorgeheizten Ofen backen (unterste Schiene)
10. Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen

