



Tante

Milkau



Milkau

Alles Gute aus der Heimat

Tante Milkau's Flammkuchen-Schnecken



Zutaten:

- 2 Packungen Flammkuchenteig (Kühlregal)
- 200g Creme fraiche
- 2 mittelgroße Zwiebel, weiß
- 1/2 unbehandelte Zitrone (Schale)
- 200g Schinkenspeck, gewürfelt
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 4 Stiele Petersilie

1. Schritt

Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 200 Grad) vorheizen.

2. Schritt

Flammkuchenteige auf Backpapier ausrollen und gleichmäßig mit Crème fraîche bestreichen. Dabei ca. 1,5 cm Rand freilassen. Zwiebeln pellen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Zitrone waschen, trocken tupfen, halbieren und die Schale abreiben. Zwiebeln, Zitronenabrieb und Speck gleichmäßig auf dem Crème fraîche verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Schritt

Flammkuchenteig von der Längsseite her aufrollen und mit einem scharfen Messer in 2,5 cm breite Scheiben schneiden. Flammkuchen-Schnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, leicht andrücken und für 12-15 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen backen. Fertige Schnecken aus dem Ofen nehmen, mit Petersilie garnieren und servieren.

Noch mehr
Rezepte



» *Guten Appetit!* «