

EINFACH & SCHNELL:
KÖSTLICHE *Flammkuchen*



mit
Paprika

MIT
SPECK

MEHR Rezept-Ideen GESUCHT?



**1000
+ 1 NE
REZEPTIDEE**
tantefanny.at

FEUER & FLAMME: Der knusprige Genuss!

Flammkuchen ist in aller Munde! Die herrlich knusprige Spezialität aus dem Elsass findet immer mehr Anhänger und nun auch ihren Weg in Ihre Küche und auf den Tisch zu Ihren Gästen.

Das verwundert nicht - bietet der Flammkuchen doch die Möglichkeit für jeden Geschmack den passenden Belag zu finden. Egal ob süß oder pikant, vegetarisch oder mit Speck. Flammkuchenböden sind sowohl für den Snack zwischendurch, als auch für das herzhaftes Mittag- oder Abendessen bestens geeignet.

Zwei Größen für Flammkuchenfans

Tante Fanny bietet Ihnen gleich zwei Größen für Ihre Gäste:

Tante Fanny Frische Flammkuchenböden 340 g (18 x 28 cm) im eckigen, kleineren Snack-format und die ovalen **Tante Fanny Frische Flammkuchenböden Gastro 1.300 g** (28 x 38 cm) für den großen Hunger.

Tante Fanny Frische Flammkuchenböden nach original Elsässer Art sind dünne Böden ohne Hefe, die bereits leicht vorgebacken und dadurch besonders schnell in der Zubereitung sind. **Ganz ohne Backpapier** werden die Flammkuchenböden je nach Ofen gebacken:

Profi-Pizza-/Flammkuchenofen: bei 250° C Ober-/Unterhitze direkt auf dem Schamott- bzw. Granitstein ca. 4 Min.

Konvektomat: auf Pizzastein bei 250° C, ca. 3 Min.
auf Lochblech oder Gitterrost bei 220° C, ca. 5 Min.

Belegen nach Lust und Laune!

Die Basis des Belags bildet klassischerweise eine weiße Creme, wie Crème fraîche. Wir empfehlen einen Fettgehalt von mindestens 30 % für die perfekte Cremigkeit. Belegt werden darf er, womit es gefällt - ob klassisch mit Speck und Zwiebeln, mit Rotschmierkäse und Birne oder vegetarisch bzw. vegan mit Gemüse der Saison. Auch süß schmeckt der Flammkuchen wunderbar - probieren Sie den Flammkuchen mit Apfel und Zimt oder Müsli und Weintrauben. Lassen Sie sich von unseren Flammkuchenrezepten inspirieren oder belegen Sie selbst nach Lust und Laune und begeistern Sie Ihre Gäste!

Viele weitere Rezeptideen finden Sie auf
www.tantefanny.at.

Viel Spaß beim Gustieren und gutes Gelingen beim Kochen und Backen!
Sylvia & das Team von Tante Fanny



... Zubereitungszeit



... Backzeit



... Pizzastein



... Lochblech



... Ober-/Unterhitze



Elsässer Flammkuchen MIT BAUCHSPECK

Zutaten für 1 Flammkuchen:

- 1 Stk. Tante Fanny Frischer Flammkuchenboden Gastro nach original Elsässer Art 130 g
- 100 g Crème fraîche
- 50 g Bauchspeck, in feine Stifte geschnitten
- 30 g Zwiebel, geschält, halbiert, in feine Scheiben geschnitten
- 30 g Emmentaler, gerieben
- Pfeffer, frisch gemahlen

1. Konvektomat mit dem Pizzastein auf 250° C / mit dem Lochblech auf 220° C vorheizen und Flammkuchenboden direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
2. Boden auf ein Flammkuchenbrett legen und die Crème fraîche gleichmäßig verstreichen, sodass rundum 1 cm Rand frei bleibt.
3. Zwiebel und Speck gleichmäßig darauf verteilen und mit Käse bestreuen.
4. Mit Hilfe eines Flammkuchen-/Pizzaschiebers den Flammkuchen in den Konvektomaten heben und ca. 3 Min. / 5 Min. knusprig backen.
5. Mit Pfeffer nach Geschmack würzen.



ca. 5 Min. 3 - 5 Min. 250° C 220° C 250° C

Mengenangaben
für kleine Flammkuchenböden 340 g
FINDEN SIE UNTER
TANTEFANNY.AT

TIPP:
ANSTATT DEM HUMMUS
KÖNNEN SIE AUCH
SOJA-SAUERRAHM
VERWENDEN.

Flammkuchenboden

Hummus

FRÜHLINGS-
ZWIEBEL

Veganer Flammkuchen MIT BUNTEM GEMÜSE



Zutaten für 1 Flammkuchen:

- 1 Stk. Tante Fanny Frischer Flammkuchenboden Gastro nach original Elsässer Art 130 g
- 100 g Hummus
- 30 g rote Zwiebel, geschält, halbiert, in feine Scheiben geschnitten
- 30 g Jungzwiebel, in feine Scheiben geschnitten
- 30 g roter Paprika, entkernt, in dünne Streifen geschnitten
- 10 g Mandeln, gehobelt
- Salz und Pfeffer, frisch gemahlen

1. Konvektomat mit dem Pizzastein auf 250° C / mit dem Lochblech auf 220° C vorheizen und Flammkuchenboden direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
2. Boden auf ein Flammkuchenbrett legen und Hummus gleichmäßig verstreichen, sodass rundum 1 cm Rand frei bleibt.
3. Gemüse gleichmäßig darauf verteilen und mit Mandeln bestreuen.
4. Mit Hilfe eines Flammkuchen-/Pizzaschiebers den Flammkuchen in den Konvektomaten heben und ca. 3 Min. / 5 Min. knusprig backen.
5. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.



ca. 8 Min.



3 - 5 Min.



250° C



220° C



250° C



**MENGEN-
ANGABEN**
für kleine Flammkuchenböden 340 g:
Finden Sie unter
TANTEFANNY.AT

TIPP:
PROBIEREN SIE AUCH
ANDERE WÜRZIGE
WEICHKÄSESORTEN.

Flammkuchenboden



Flammkuchen MIT ROTSCHMIERKÄSE UND BIRNEN



Zutaten für 1 Flammkuchen:

- 1 Stk. Tante Fanny Frischer Flammkuchenboden Gastro nach original Elsässer Art 130 g
- 100 g Crème fraîche
- 100 g Rotschmierkäse, dünn aufgeschnitten
- 80 g saftige Birnen, halbiert, entkernt, in feine Spalten geschnitten
- 4 Walnusshälften, grob gehackt
- 1 TL Rosmarin, gehackt
- Pfeffer, frisch gemahlen

1. Konvektomat mit dem Pizzastein auf 250° C / mit dem Lochblech auf 220° C vorheizen und Flammkuchenboden direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
2. Boden auf ein Flammkuchenbrett legen und die Crème fraîche gleichmäßig verstreichen, sodass rundum 1 cm Rand frei bleibt.
3. Birnen, Käse und Walnüsse gleichmäßig darauf verteilen und mit Rosmarin bestreuen.
4. Mit Hilfe eines Flammkuchen-/Pizzaschiebers den Flammkuchen in den Konvektomaten heben und ca. 3 Min. / 5 Min. knusprig backen.
5. Mit Pfeffer nach Geschmack würzen.



ca. 5 Min.



3 - 5 Min.



250° C



220° C



250° C



TIPP:
RÄUCHERLACHS KANN
AUCH DURCH ANDERE
RÄUCHERFISCHE
ERSETZT WERDEN.

Spinat



Flammkuchen MIT SPINAT UND RÄUCHERLACHS

Zutaten für 1 Flammkuchen:

- 1 Stk. Tante Fanny Frischer Flammkuchenboden Gastro nach original Elsässer Art 130 g
- 100 g Crème fraîche
- 100 g Blattspinat, frisch
- 1 TL Butter
- 80 g Räucherlachs, dünn aufgeschnitten
- 5 g Pinienkerne
- Pfeffer, frisch gemahlen

1. Konvektomat mit dem Pizzastein auf 250° C / mit dem Lochblech auf 220° C vorheizen und Flammkuchenboden direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
2. Blattspinat mit der Butter in kochendem Salzwasser ein paar Min. blanchieren und anschließend abtropfen lassen.
3. Boden auf ein Flammkuchenbrett legen und die Crème fraîche gleichmäßig verstreichen, sodass rundum 1 cm Rand frei bleibt.
4. Spinat gleichmäßig darauf verteilen und mit Pinienkernen bestreuen. Mit Hilfe eines Flammkuchen-/ Pizzaschiebers den Flammkuchen in den Konvektomaten heben und ca. 3 Min. / 5 Min. knusprig backen.
5. Danach die Lachsscheiben darauf verteilen und mit Pfeffer nach Geschmack würzen.



ca. 5 Min.



3 - 5 Min.



250° C



220° C



250° C



Nüsse



Flammkuchen

MIT ZIEGENKÄSE, HASELNÜSSEN UND HONIG



Zutaten für 1 Flammkuchen:

- 1 Stk. Tante Fanny Frischer Flammkuchenboden Gastro nach original Elsässer Art 130 g
- 100 g Crème fraîche
- 30 g rote Zwiebel, geschält, halbiert, in feine Scheiben geschnitten
- 100 g Ziegencamembert, in dünne Scheiben geschnitten
- 25 g Haselnüsse, grob gehackt
- 2 EL Honig
- Pfeffer, frisch gemahlen

1. Konvektomat mit dem Pizzastein auf 250° C / mit dem Lochblech auf 220° C vorheizen und Flammkuchenboden direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
2. Boden auf ein Flammkuchenbrett legen und die Crème fraîche gleichmäßig verstreichen, sodass rundum 1 cm Rand frei bleibt.
3. Zwiebel und Käse gleichmäßig darauf verteilen und mit Haselnüssen bestreuen.
4. Mit Hilfe eines Flammkuchen-/Pizzaschiebers den Flammkuchen in den Konvektomaten heben und ca. 3 Min. / 5 Min. knusprig backen.
5. Mit Honig beträufeln und mit Pfeffer nach Geschmack würzen.



ca. 5 Min.



3 - 5 Min.



250° C



220° C



250° C



TIPP:
ANSTATT ÄPFEL KÖNNEN
AUCH GEHOBELTE BIRNEN
VERWENDET WERDEN.



Apfel



Flammkuchen MIT APFEL UND ZIMT



Zutaten für 1 Flammkuchen:

- 1 Stk. Tante Fanny Frischer Flammkuchenboden Gastro nach original Elsässer Art 130 g
- 50 g Crème fraîche
- 50 g Topfen
- 20 g Zucker
- 1 kleines Ei
- 70 g Äpfel, grob geraspelt
- Etwas Zimt
- Etwas Staubzucker zum Bestreuen

1. Konvektomat mit dem Pizzastein auf 250° C / mit dem Lochblech auf 220° C vorheizen und Flammkuchenboden direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
2. Crème fraîche mit Topfen, Zucker und Ei verrühren.
3. Boden auf ein Flammkuchenbrett legen und die Topfenmasse gleichmäßig verstreichen, sodass rundum 1 cm Rand frei bleibt.
4. Die geraspelten Äpfel gleichmäßig darauf verteilen und mit Zimt bestreuen.
5. Mit Hilfe eines Flammkuchen-/Pizzaschiebers den Flammkuchen in den Konvektomaten heben und ca. 3 Min. / 5 Min. knusprig backen.
6. Mit Staubzucker bestreuen.



ca. 6 Min.



3 – 5 Min.



250° C



220° C



250° C



TIPP:
DIESER FLAMMKUCHEN
KANN AUCH ZUM
FRÜHSTÜCK GEREICHT
WERDEN.



Weintrauben

Flammkuchen MIT MÜSLIKROKANT



Zutaten für 1 Flammkuchen:

- 1 Stk. Tante Fanny Frischer Flammkuchensboden Gastro nach original Elsässer Art 130 g
- 100 g Crème fraîche
- 60 g Müsli
- 1 EL Butter
- 2 EL Zucker
- 100 g kernlose Weintrauben
- Etwas Staubzucker zum Bestreuen

1. Konvektomat mit dem Pizzastein auf 250° C / mit dem Lochblech auf 220° C vorheizen und Flammkuchensboden direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
2. Butter und Zucker in einer Pfanne schmelzen bis er leicht bräunt (karamellisiert) und mit dem Müsli verrühren. Auf ein Backpapier leeren und auskühlen lassen.
3. Boden auf ein Flammkuchenbrett legen und die Crème fraîche gleichmäßig verstreichen, sodass rundum 1 cm Rand frei bleibt. Müsli und Weintrauben gleichmäßig darauf verteilen.
4. Mit Hilfe eines Flammkuchen-/Pizzaschiebers den Flammkuchen in den Konvektomaten heben und ca. 3 Min. / 5 Min. knusprig backen.
5. Mit Staubzucker bestreuen.



ca. 8 Min.



3 – 5 Min.



250° C



220° C



250° C

Flammkuchenböden & -creme für die Gastronomie

		Bezeichnung	Inhalt Karton
		Flammkuchenböden Gastro 1.300 g (10 ovale Flammkuchenböden zu je ca. 28 x 38 cm)	5 Pkg. (50 Stk. Flammkuchenböden)
		Flammkuchenböden 340 g (4 rechteckige Flammkuchenböden zu je ca. 18 x 28 cm)	6 Pkg. (24 Stk. Flammkuchenböden)
		Flammkuchencreme 1 kg mit Sauerrahm und Gewürzen, im wiederver-schließbaren Kunststoffeimer.	6 Eimer pro Karton

Flammkuchenböden erhältlich bei:

Metro, Transgourmet, AGM, Kastner & Eurogast

LIEFERUNG FREI HAUS

ab 3 Kartons Flammkuchenböden Gastro 1.300 g - ab 5 Kartons Flammkuchenböden 340 g
gemischte Bestellung (Flammkuchenböden oval und eckig, Creme) - Mindestbestellwert € 110,00

Flammkuchen Zubehör

Zubehör	Bezeichnung	Maße
	Profi Flammkuchenofen Four 2 Elektroofen 230 V mit Schamottboden, zwei Backkammern und getrennt regelbarer Ober-/Unterhitze. Temperatur bis ca. 350° C für besonders kurze Backzeit (ca. 25 Flammkuchen pro Stunde). Gewicht ca. 30 kg	Außenmaße: B 51 / T 59 / H 35 cm
	Flammkuchenspatze aus Edelstahl	ca. 50 cm
	Streicher Zum praktischen Aufstreichen der Flammkuchencreme	
	Roller Schneideroller zum einfachen Schneiden des Flammkuchens	
	Holzbrett In 2 Formaten: Großes Format passend für 2 rechteckige oder 1 ovale Flammkuchen. Kleines Format passend für 1 rechteckigen Flammkuchen. Für eine professionelle Präsentation der authentischen Flammkuchen. Geeignet für das Kurzprogramm (2 - 3 Min.) von Industriespülmaschinen.	ca. 51 x 31 cm, 9 mm Stärke und ca. 20 x 30 cm, 9 mm Stärke

GASTRO-INFORMATIONEN & PREISAUSKÜNFTE

Sylvia Mitterhuber: s.mitterhuber@tantefanny.at; Tel: (0) 7262/626 86 - 14 , 0664/456 12 78

VERZÜCKT MIT EXTRA KNUSPRIGKEIT



1000
+ 1 NE
REZEPTIDEE
tanteanny.at



Es braucht nicht viel, um für einen Flammkuchen schöne Komplimente zu bekommen.
Man nehme Tante Fanny Frischer Flammkuchenteig, der zu 100% aus regionalen Weizenmehl besteht,
belege ihn mit frischen Zutaten und hat im Nu eine pikante oder süße Knusprigkeit geschaffen,
deren Köstlichkeit jeder anerkennt.

WWW.TANTEFANNY.AT

Fannytastisch einfach!