

8 SCHNELLE REZEPTIDEEN FÜR DEINEN Flammkuchen!



mit 
Äpfeln

MIT 
DATTELN



WWW.TANTEFANNY.AT



Feuer und Flamme FÜR KNUSPRIGEN GENUSS

Flammkuchen bietet dir die Möglichkeit deiner Kreativität freien Lauf zu lassen und nach deinen Wünschen zu belegen.

Tante Fanny bietet Flammkuchengenießern gleich zwei Möglichkeiten:

Tante Fanny Frischer Flammkuchenteig 260 g, aufgerollt auf Backpapier und
Tante Fanny Frische Flammkuchenböden nach original Elsässer Art 340 g.

Der Flammkuchenteig 260 g ist ein rechteckiger Teig, bereits backfertig auf Backpapier ausgerollt. Ein dünner Hefeteig, für alle diejenigen, die gerne etwas mehr Biss haben.
Die Flammkuchenböden nach original Elsässer Art 340 g sind hauchdünn und ohne Hefe. Je 2 Stück der Viererpackung können gleichzeitig auf einem Backblech gebacken werden. Ganz ohne Backpapier werden die Flammkuchenböden direkt auf dem Backblech bei Ober-/Unterhitze von 250° C bis 270° C in kurzer Zeit knusprig gebacken.

Belegen nach Lust und Laune! Die Basis des Belags bildet klassischerweise **eine weiße Creme, wie Crème fraîche, Sauerrahm oder Schmand**. Danach darf belegt werden mit allem was gefällt, ob saisonal mit **Pilzen und Zwiebeln, mit Kürbis und Curry oder mit Apfel, Ziegenkäse und Preiselbeeren**. Auch **süß** belegt schmeckt der Flammkuchen wunderbar.

Lass dich von unseren Flammkuchen-Rezepten inspirieren oder belege selbst nach deinem Geschmack.

Viel Spaß beim Gustieren und gutes Gelingen beim Flammkuchen backen wünscht

Michaela & das Team von Tante Fanny



KONSERVIERUNGSMITTELN
GESCHMACKSVERSTÄRKERN
FARBSTOFFEN



MIT HEFE* ✓
FÜR VEGETARIER
& VEGANER GEEIGNET ✓

* FLAMMKUCHENBÖDEN
OHNE HEFE



... Zubereitungszeit



... Backzeit



... Ober/Unterhitze



... Heißluft



TIPP:

ANSTATT CHORIZO KANNST DU AUCH EINE PIKANTE SALAMI ODER SPECK VERWENDEN.

Flammkuchenteig



Flammkuchen

MIT CHORIZO, ZIEGENKÄSE UND RUCOLA

Zutaten für 1 Flammkuchen:

- 1 Pkg. Tante Fanny
Frischer Flammkuchenteig 260 g
- Alternativ: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer
Dinkel-Flammkuchenteig 260 g
- 150 g Ziegenfrischkäse
(alternativ: Crème fraîche)
- 1 Pkg. Ziegenkäserolle,
in Scheiben geschnitten
- 80 g Chorizo,
in feine Scheiben geschnitten
- 1 EL kleine Kapern, abgetropft
- 1 rote Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 1 Handvoll Rucola
- Salz und Pfeffer, gemahlen

1. Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
2. Teig mit dem mitgerollten Backpapier auf dem Backblech entrollen.
3. Ziegenfrischkäse auf dem Teig verstreichen, dabei einen Rand von ca. 1 cm aussparen. Gleichmäßig mit Chorizo, Kapern, Zwiebelringen und Ziegenkäse belegen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
4. Im Backofen 15 - 20 Min. auf unterster Schiene knusprig backen. Nach dem Backen mit Rucola bestreuen und servieren.



ca. 10 Min.



ca. 15-20 Min.



220° C



200° C



TIPP:
DEN HOKKAIDOKÜRBIS
KANNST DU EINFACH VIERTELN
UND MIT DER SCHALE MIT
EINEM GEMÜSEHOBEL
HOBELN.



Flammkuchenteig



Flammkuchen MIT CURRY UND KÜRBIS

Zutaten für 1 Flammkuchen:

- 1 Pkg. Tante Fanny
Frischer Flammkuchenteig 260 g
- Alternativ: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer
Dinkel-Flammkuchenteig 260 g
- 150 g Crème fraîche Kräuter
- 80 g Hokkaidokürbis,
In feine Scheiben geschnitten
- 50 g eingelegte Perlzwiebeln,
abgetropft
- 2 EL Kürbiskerne, gehackt
- 1 TL Currypulver
- Salz und Pfeffer, gemahlen

1. Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
2. Teig mit dem mitgerollten Backpapier auf dem Backblech entrollen.
3. Crème fraîche Kräuter auf dem Teig verstreichen, dabei einen Rand von ca. 1 cm aussparen. Gleichmäßig mit Kürbis, Perlzwiebeln und Kürbiskernen belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Currypulver bestreuen.
4. Im Backofen 15 - 20 Min. auf unterster Schiene knusprig backen.



ca. 10 Min.



ca. 15-20 Min.



220° C



200° C



Flammkuchenböden



TOMATEN

Haselnüsse

Flammkuchen MIT SPECK UND DATTELN

Zutaten für 4 Flammkuchenböden:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frische Flammkuchenböden nach original Elsässer Art 340 g
- 240 g Crème fraîche
- 12 Kirschtomaten, halbiert
- 100 g Speckwürfel
- 100 g Datteln, grob gehackt
- 50 g Haselnüsse, grob gehackt
- Pfeffer, gemahlen

1. Backofen auf 270° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Flammkuchenböden direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
2. Je zwei Böden nebeneinander ohne Backpapier auf ein Backblech legen.
3. Crème fraîche auf die 4 Böden verteilen und verstreichen, dabei rundum einen Rand von ca. 1 cm aussparen. Mit Kirschtomaten, Speck und Datteln gleichmäßig belegen. Haselnüsse darüber verteilen und mit Pfeffer würzen.
4. Immer nur ein Backblech in den Ofen schieben und auf unterster Schiene 7 - 9 Min. knusprig backen.

TIPP:

ANSTELLE VON CRÈME FRAÎCHE KANNST DU AUCH ZIEGENFRISCHKÄSE VERWENDEN. WENN DU ES GERNE SÜß MAGST, KANNST DU DEN FLAMMKUCHEN NACH DEM BACKEN MIT ETWAS HONIG BETRÄUFELN.



ca. 10 Min.



270° C, 7-9 Min



250° C, 8-11 Min



Flammkuchen

MIT APFEL, ZIEGENCAMEMBERT UND PREISELBEEREN

Zutaten für 4 Flammkuchenböden:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frische Flammkuchenböden nach original Elsässer Art 340 g
- 240 g Crème fraîche
- 200 g Ziegencamembert, in Scheiben geschnitten
- 1 kleiner säuerlicher Apfel, in dünne Spalten geschnitten
- 50 g Walnüsse, grob gehackt
- 50 g Preiselbeermarmelade
- Salz und Pfeffer, gemahlen

- 1.** Backofen auf 270° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Flammkuchenböden direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
- 2.** Je zwei Böden nebeneinander ohne Backpapier auf ein Backblech legen.
- 3.** Crème fraîche auf die 4 Böden verteilen und verstreichen, dabei rundum einen Rand von ca. 1 cm aussparen. Gleichmäßig mit Ziegencamembert, Äpfeln und Walnüssen belegen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4.** Immer nur ein Backblech in den Ofen schieben und auf unterster Schiene 7 - 9 Min. knusprig backen. Nach dem Backen mit Preiselbeermarmelade garnieren.



TIPP:
ANSTATT PREISELBEERMARMELADE KANNST DU AUCH HONIG ZUM SÜßEN VERWENDEN. ANSTELLE DES APFELS EIGNET SICH AUCH BIRNE HERVORRAGEND.



TIPP:

ANSTELLE DER KRÄUTERSEITLINGE KANNST DU AUCH ANDERE PILZE WIE CHAMPIGNONS, EIERSCHWAMMERL, STEINPILZE VERWENDEN.



PETERSILIE



MIT ROTEN ZWIEBELN



Flammkuchen MIT PILZEN UND ZWIEBELN

Zutaten für 1 Flammkuchen:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Flammkuchenteig 260 g
- Alternativ: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Dinkel-Flammkuchenteig 260 g
- 150 g Crème fraîche
- 2 mittelgroße Kräuterseitlinge, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 rote Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 2 EL Walnüsse, grob gehackt
- Frische Petersilie, grob gehackt
- Salz und Pfeffer, gemahlen

1. Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
2. Teig mit dem mitgerollten Backpapier auf dem Backblech entrollen, den Teigrand etwas einschlagen und festdrücken.
3. Crème fraîche bis an den Rand des Teiges verstreichen. Gleichmäßig mit Kräuterseitlingen, Zwiebeln und Walnüssen belegen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
4. Im Backofen 15 - 20 Min. auf unterster Schiene knusprig backen. Nach dem Backen mit Petersilie bestreuen und servieren.



ca. 10 Min. ca. 15-20 Min. 220° C 200° C

TIPP:

WENN DU KEINE SARDELLEN
MAGST, KANNST DU DIESE
EINFACH WEGLASSEN, DANN
SOLLTEST DU DEN FLAMM-
KUCHEN JEDOCH ETWAS
SALZEN.



Flammkuchen

MIT BUNTEN TOMATEN UND SARDELLEN

Zutaten für 1 Flammkuchen:

- 1 Pkg. Tante Fanny
Frischer Flammkuchenteig 260 g
- Alternativ: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer
Dinkel-Flammkuchenteig 260 g

- 150 g Crème fraîche
- Ca. 15 bunte Kirschtomaten, halbiert
- Ca. 12 Sardellen
- ½ Bund Salbei, gehackt
- 1 EL Pinienkerne
- Pfeffer, gemahlen

- 1.** Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
- 2.** Teig mit dem mitgerollten Backpapier direkt auf dem Backblech entrollen.
- 3.** Crème fraîche auf dem Teig verstreichen, dabei einen Rand von ca. 1 cm aussparen. Gleichmäßig mit Tomaten, Sardellen und Salbei belegen. Pinienkerne darüber streuen und mit Pfeffer würzen.
- 4.** Im Backofen 15 - 20 Min. auf unterster Schiene knusprig backen.



ca. 10 Min.



ca. 15-20 Min.



220° C



200° C



mit Feigen



Flammkuchen MIT CAMEMBERT, FEIGEN UND PROSCIUTTO

Zutaten für 4 Flammkuchenböden:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frische Flammkuchenböden nach original Elsässer Art 340 g
- 240 g Crème fraîche
- 125 g Camembert, in Scheiben geschnitten
- 6 reife Feigen, in Scheiben geschnitten
- 12 Scheiben Prosciutto
- ½ Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- Salz und Pfeffer, gemahlen

- 1.** Backofen auf 270° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Flammkuchenböden direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
- 2.** Je zwei Böden nebeneinander ohne Backpapier auf ein Backblech legen.
- 3.** Crème fraîche auf die 4 Böden verteilen und verstreichen, dabei rundum einen Rand von ca. 1 cm aussparen. Mit Camembert und Feigen belegen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4.** Immer nur ein Backblech in den Ofen schieben und auf unterster Schiene 7 - 9 Min. knusprig backen. Nach dem Backen mit Prosciutto belegen und mit Schnittlauch bestreuen.

TIPP:
WENN DU MÖCHTEST,
KANNST DU ZUSÄTZLICH
VOR DEM BACKEN
THYMIAN AUF
DEN FLAMMKUCHEN
GEBEN!





TIPP:
DIE WALNÜSSE KANNST DU AUCH MIT ETWAS ZUCKER ODER HONIG IN EINER PFANNE KARAMELISIEREN UND NACH DEM BACKEN ÜBER DEN FLAMMKUCHEN STREUEN.



Flammkuchen MIT ZIEGENKÄSE UND ROTEN RÜBEN

Zutaten für 4 Flammkuchenböden:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frische Flammkuchenböden nach original Elsässer Art 340 g
- 240 g Crème fraîche
- 2 Zweige frischer Thymian, abgezupft
- 4 kleine rote Rüben (rote Beete), gekocht, in dünne Scheiben gehobelt
- 2 Pkg. Ziegenkäserollen, in Scheiben geschnitten
- Einige Walnusshälften, grob zerkleinert
- Pfeffer, gemahlen
- etwas Honig zum Beträufeln

1. Backofen auf 270° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Flammkuchenböden direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
2. Je zwei Böden nebeneinander ohne Backpapier auf ein Backblech legen.
3. Crème fraîche auf die 4 Böden verteilen und verstreichen, sodass je 1 cm Rand rundum frei bleibt. Mit roten Rüben und Ziegenkäse gleichmäßig belegen, Walnüsse und Thymian darüber verteilen.
4. Immer nur ein Backblech in den Ofen schieben und auf unterster Schiene 7 - 9 Min. knusprig backen. Vor dem Servieren mit Pfeffer würzen und mit Honig beträufeln.



VERBINDET FRISCHE MIT KREATIVITÄT



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

Es braucht einen guten Boden, auf dem sich kulinarische Inspirationen entfalten können. Mit Tante Fanny frische Flammkuchenböden, traditionell mit nur vier Zutaten gefertigt, sind deinen Ideen keine Grenzen gesetzt. Extra knusprig und dünn kommen sie aus dem Backofen - zur Freude aller, die Flammkuchen lieben.

**NEUES
DESIGN**



WWW.TANTEFANNY.AT