

Hier und heute

Mini-Flammkuchen aus Laugenbrötchen-Teig in drei Variationen

Fabian Timmer macht Mini-Flammkuchen aus Laugenbrötchen-Teig in drei Variationen für jeden Geschmack: von bayrisch bis pfälzisch.

Die Rezepte

von Fabian Timmer für circa 8 Stück

Grundzutaten

- 8 rohe Laugenbrötchen (vom Bäcker, nicht vorgebacken)
- etwas Mehl für die Arbeitsfläche
- Backpapier für das Blech
- 200 g Crème fraîche
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Grundzubereitung

Laugenbrötchen auf der bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu einem Fladen von ca. 12-14 cm Ø ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Crème fraîche glatrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jeden Teigfladen gleichmäßig bestreichen (1-1,5 EL pro Fladen).

Drei Variationen

Zutaten Pfälzer Art – angelehnt an Spundekäs

- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 rote Zwiebel in dünne Ringe geschnitten
- nach Belieben: ½ Knoblauchzehe sehr fein gehackt, ½ TL Kümmel
- nach dem Backen: 2 Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und darüber streuen

Zutaten Ziegenkäse und Feige/Aprikose

- 100 g Ziegenkäserolle zerbröselt
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- nach dem Backen: 2-3 TL Feigen- oder Aprikosenmarmelade in kleinen Klecksen darauf geben

Zutaten für die bayrische Variante

- 100 g Leberkäse, in feine Streifen geschnitten
- 2-3 Essiggurken, in feine Streifen geschnitten
- 2-3 TL süßer, Senf in kleinen Punkten auf die Crème gesetzt

Backen

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °C) 8-12 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun sind.

Sofort servieren – am besten noch warm mit einem Glas Federweißer.

Tipps und Varianten

- **Cremige Basis:** Ein Teil Crème fraîche kann durch Schmand oder Frischkäse ersetzt werden – so wird der Geschmack variabler.
- **Herbstlich verfeinern:** In die Crème etwas gehackte Walnüsse oder Kürbiskerne geben – passt super zu Federweißer.
- **Zum Garnieren:** Ein paar frische Kräuter (Schnittlauch, Petersilie oder Kresse) direkt nach dem Backen darüber streuen.

Hier und heute



- **Mini-Variante:** Für Fingerfood die Fladen kleiner ausrollen (ca. 6-8 cm Ø) – perfekt für Buffets.
- **Süß als Abschluss:** Einen Fladen mit Crème fraîche, Apfelscheiben, Zimt und etwas braunem Zucker belegen und wie Dessert-Flammkuchen servieren.