

Mini-Flammkuchen à la Löwensenf



Zutaten (für 4 Portionen):

Für die Senfcreme:

1 Knoblauchzehe

100 g Schmand

3-4 EL Löwensenf medium

Majoran, gerebelt

Kümmel

Salz

Pfeffer

Für den Belag:

250 g Zwiebeln

150 g Baconwürfel

2 EL Speiseöl

100 g Bergkäse

1 Packung fertig käuflicher Hefeteig
aus dem Kühlregal (= 400 g)

Zubereitung:

Knoblauch abziehen, zerdrücken, mit restlichen Zutaten für die Creme verrühren und mit den Gewürzen pikant abschmecken. Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und mit Baconwürfeln in erhitztem Öl ca. zehn Minuten dünsten. Bergkäse reiben. Elektro-Backofen auf 180 Grad vorheizen. Hefeteig etwas ausrollen, mit einer kleinen Schüssel Kreise von ca. zehn Zentimetern Durchmesser ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Kreise zunächst mit der Senfcreme bestreichen, mit der Zwiebel-Baconmischung belegen und mit Bergkäse bestreuen. Mini-Flammkuchen ca. zehn bis fünfzehn Minuten knusprig backen (Elektro- und Erdgasbackofen 180 Grad/Stufe 3, Umluft 160 Grad). Nach Wunsch zum Schluss mit Kümmel bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Backzeit: ca. 15 Minuten

Pro Portion:

kJ/kcal: 3500/837

EW: 17,1 g

F: 64,0 g

KH: 48,0 g

BE: 3,8