

# Flammkuchen Bio „Classico“



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten für 10 Portionen:

- 10 Stück Bio-Flammkuchenboden, (Art. 96807)
- 530 g Quark
- 265 g Schmand
- Salz
- Pfeffer
- Speck
- nach belieben vegetarisch belegen, z. B. mit Lauch und geriebenem Käse

## Zubereitung:

Den Flammkuchenteig auslegen und mit der Quark-, Schmandmasse bestreichen, welche zuvor mit Salz und Pfeffer gewürzt wurde. Pro Flammkuchen sind ca. 80 g Quark-, Schmandmasse vorgesehen.

Anschließend je nach belieben mit Speck oder Lauch sowie Käse belegen.

Im vorgeheizten Ofen wird der Flammkuchen bei 250-300°C wenige Minuten gebacken.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

[www.edna.de/rezepte](http://www.edna.de/rezepte)

[www.edna.at/rezepte](http://www.edna.at/rezepte)

© EDNA International GmbH