

Spinat-Flammkuchen

reicht für 3 Flammkuchen

für den Teig:

4 Ei Öl

250ml Wasser

etwas Salz

500g Mehl

für den Belag:

200g Schmand

200g Saure Sahne

ca. 150g geriebener Käse

1 kleine Zwiebel

Salz, Pfeffer

ca. 500g Blattspinat

Mandelblättchen zum Bestreuen

optional Cherrytomaten



Den Spinat rechtzeitig auftauen und gut abtropfen lassen.

Den Backofen auf 250°C Ober-Unterhitze vorheizen und Backbleche mit Backpapier auslegen.

Für den Teig alle Zutaten miteinander verkneten. Der Teig sollte nicht mehr kleben und noch ein wenig elastisch sein. Dafür am besten nicht das ganze Wasser auf einmal dazu geben, sondern am Schluss das letzte bisschen nach Bedarf. Grundsätzlich gilt für den Teig: 2 Teile Mehl, 1 Teil Wasser. So lässt sich die Teigmenge super anpassen.

Den Teig beiseite stellen und den Belag vorbereiten. Dafür die Zwiebel in sehr kleine Würfel schneiden und zusammen mit Schmand, Saurer Sahne und ca. 100g geriebenem Käse verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, fertig ist die Basis für den Belag.

Mein Lieblingsmensch liebt außerdem halbierte Cherrytomaten auf seinem Flammkuchen, bei mir müssen unbedingt Mandelblättchen mit dazu. Der Fantasie sind hier aber wie immer keine Grenzen gesetzt.

Den Teig jetzt in drei gleich große Portionen aufteilen und mit etwas Mehl zu ganz dünnen Fladen ausrollen. Die Teiglinge auf die Bleche verteilen und mit der Schmand-Käse-Mischung bestreichen.

Viel Spaß beim Nachmachen wünscht dir Caro von *Zuckergewitter* !

Dann den Spinat darauf verteilen. Das geht am besten mit den Händen, da man so alles gut auseinander zupeln kann. Die Flammkuchen mit dem restlichen Käse bestreuen und zuletzt mit den finalen Zutaten garnieren. In meinem Fall sind das wie gesagt Mandelblättchen, sie rösten beim Backen schön mit, mhhhh.

Apropos backen: Die Bleche wandern nun in den Ofen, bis die Flammkuchen die gewünschte Bräune erreicht haben. Zeitangaben lassen sich hier leider schlecht machen. Mit unserem Ofen müssen wir bei mehreren Blechen mehrmals die Position tauschen, damit alles gleichmäßig backt, wer einen Umluftofen hat, ist hier sicher im Vorteil.