

Weihnachtlicher Flammkuchen-Snack

Werbung. Fans der herzhaften Bäckerei aufgepasst! Hier kommt die pikante Variante der typisch süßen Weihnachtsbäckerei! ☐ Die formschönen Sterne, Weihnachtsbäume und Schneemänner sind aus köstlichem Flammkuchenteig hergestellt und belegt mit Schmand, Paprika, Schinken und Schnittlauch. Ein Gaumenschmaus zu einem Gläschen Wein oder Sekt, aber natürlich auch ein tolles Highlight für kleine Genießer ☐

Glutenfreie, weizenfrei, eifrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende. Die Backmischung enthält glutenfreien Hafer.



Für 3 Backbleche

Für den Teig:

200g [Backmischung für Hafer-Flammkuchen von Bauck](#)

140ml Wasser

1 EL glutenfreier Essig

2 EL Speiseöl

Für den Belag:

200g Crème fraîche oder Schmand (ggf. laktosefrei)

50g geräucherter oder gekochter Schinken, sehr fein gewürfelt

50g roter Paprika, sehr fein gewürfelt

30g Parmesan, gerieben

1 EL Schnittlauchröllchen

Salz

Pfeffer

1. Den Backofen auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Für den Teig Wasser, Öl und Essig in eine Schüssel geben und die Backmischung zufügen. Alles mit dem Handrührgerät (Knethaken) oder einem Kochlöffel zu einem gleichmäßigen Teig kneten.
3. Die Arbeitsfläche mit glutenfreiem Mehl bestäuben und den Teig darauf etwa 1 – 2mm dünn ausrollen. Sterne, Weihnachtsbäume und Schneemänner ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Teigreste zu einer Teigkugel zusammenkneten, ausrollen, weitere Teiglinge ausstechen und ebenfalls mit auf das Backblech legen. Der Teig reicht für 3 Backbleche.
4. Crème fraîche oder Schmand mit Salz und Pfeffer verrühren und die Teiglinge damit bepinseln. Schinken, Paprika und Parmesan mischen und die Teigsterne damit bestreuen.
5. Jedes Backblech nacheinander in den vorgeheizten Backofen auf untere Schiene einschieben und die Flammkuchen-Snacks etwa 10 Minuten backen.

Milchfrei – Tipp: Für den Belag einen Sauerrahm-Ersatz auf Sojabasis verwenden. Parmesan durch eine vegane Käsealternative tauschen. Im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen sind tolle Produkte zu finden.



