



## Flammkuchen mit Krabben

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Portionen

---

4	Flammkuchenböden	400 g	Schmand
100 g	Shrimps in Lake	160 g	Lauchzwiebeln
5 g	gehackter Knoblauch	100 g	Käsemischung
20 g	Schnittlauch		Salz, Pfeffer
	Flammkuchenteig selbst machen:	200 g	Weizenmehl
7 g	Trockenhefe	150 ml	Wasser
2 g	Salz	10 ml	Speiseöl

### Zubereitung

- 
1. Shrimps abtropfen lassen, Frühlingslauch waschen und in feine Ringe schneiden.
  2. Schmand mit Salz würzen und auf dem Boden gleichmäßig verteilen.
  3. Mit Shrimps, Knoblauch und den Frühlingslauch belegen.
  4. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 220 C° auf einem Gitterrost mit Backpapier 10 bis 12 Minuten backen.

#### Teig selbst machen:

1. Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen.
2. Salz, Wasser und Öl hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.
3. Teig an einem warmen Ort ziehen und aufgehen lassen.
4. Teig auf einer bemehlten Fläche in 4 gleich große Kugeln formen und auf etwa 10 cm Durchmesser ausrollen.