

Flammkuchen für den Adventsbasar

Gespeichert von ralph am Di., 12/12/2017 - 09:01

[Flammkuchen im Steinbackhaus - Jurtenland](#) [1]

Video of Flammkuchen im Steinbackhaus - Jurtenland

Kürzlich haben wir jede Menge Flammkuchen im Steinbackhaus für den Adventsbasar der Freien Waldorfschule Offenburg gebacken. Der komplette ErlöÙ kommt dem Förderverein der Schule zugute.

Für einen leckeren Flammkuchen braucht es nicht viel. Die Böden kannst du mit Wasser, Mehl und Hefe selbst machen. Oder wenn es schnell gehen muss auch fertige Flammkuchenböden kaufen. Z.b. die von Florian sind recht lecker und werden schön knusperig.

Um den Flammkuchenboden zu bestreichen nehmen wir eine Mischung aus Creme Fraiche und Schmand, je fetter desto besser schmeckt der Flammkuchen. Und für den Belag kann dann die Tradition oder die Phantasie entscheiden.

Üblich sind Zwiebeln, Speck und Käse. In der vegetarischen Varianten kommen noch Lauch und Pilze hinzu. Aber auch mit Ziegenkäse, Münsterkäse, Kümmel, Plaumen, Trauben, Nüssen und vielem mehr lassen sich wunderbare Flammkuchen zaubern. Und zum Abschluß darf es dann auch ein Flammenkuchen mit Apfel und Calvados sein.

Tags: [video](#) [2]

[backen](#) [3]

[flammkuchen](#) [4]

[steinbackofen](#) [5]

Jurtenland - Zelte mit Feuer im Herzen! Kohte und Jurte (c) 2006 - 2016 Ralph Fröhlich

Besuche unsere weiteren Angebote [petromax.cooking](#) * [kistenladen.de](#) * [scoutladen.de](#) * [troyerladen.de](#)

Quell-URL: <https://jurtenland.eu/video/flammkuchen-f%C3%BCr-den-adventsbasar>

Links

[1] <https://jurtenland.eu/files/flammkuchen-im-steinbackhaus-jurtenland>

[2] <https://jurtenland.eu/category/tags/video>

[3] <https://jurtenland.eu/category/tags/backen>

[4] <https://jurtenland.eu/category/tags/flammkuchen>

[5] <https://jurtenland.eu/category/tags/steinbackofen>