

Mini Flammkuchen

Partysnacks für kleine Kinder gesucht? Klein, herzhaft und schnell auf dem Tisch. Diese Mini Flammkuchen eignen sich super als Finger Food und sind für Kinder der Hit. Der knusprige Teig kann ganz einfach vorbereitet und kurz vor dem Servieren nach Belieben belegt werden, perfekt um die verschiedenen Geschmäcker der kleinen Partygäste zu treffen.



Rezept:
Ca. 25 Stück
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Einfach

Teig

- 200g Mehl glatt
- 40g Land Leben Vollkorn Brösel
- 130ml Wasser, lauwarm
- 1 EL neutrales Öl, z.B. Sonnenblumen- oder Rapsöl

Belag

- 125g Sauerrahm
- 125g Creme fraiche
- 1 große Zwiebel
- 100g Salami
- 40g Land Leben Vollkorn Brösel

Zubereitung:

- Zum Ausstechen der kleinen Flammkuchen wird ein Glas oder ein Keksausstecher mit ca. 6cm Durchmesser benötigt.
- Die Zutaten für den Teig rasch miteinander verkneten und abgedeckt für mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
- Für den Belag die Zwiebel sehr fein hacken und die Salami in feine Streifen schneiden. Sauerrahm und Creme fraiche miteinander verrühren.
- Backrohr auf 230 Grad Heißluft vorheizen.
- Nun den Teig, auf einer bemehlten Arbeitsfläche, hauchdünn ausrollen und mit einem Glas oder Keksausstecher Kreise ausstechen. Die Teigkreise auf ein, mit Backpapier belegtes, Backblech legen.
- Jeden Kreis mit etwas Creme bestreichen, mit Zwiebeln sowie Salami belegen und für den extra Crunch mit etwas Vollkorn Brösel bestreuen. Für ca. 7 Minuten knusprig backen.

TIPP: Weil gemeinsam gekocht doppelt gut schmeckt, können natürlich auch die kleinen Partygäste bei der Zubereitung helfen. Dazu den Teig fertig vorbereiten, den Kindern die Kochschürzen anlegen, jedem ein Löffelchen in die Hand und los geht's. Damit es allen schmeckt können die Zutaten für den Belag nach Belieben ergänzt oder geändert werden.

www.land-leben.com

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH