

Flammkuchen aus Quarkblätterteig



Backzeit: 15 bis 20 Minuten

Zubereitung:

Teig in vier gleich große Teile teilen, ausrollen und jeweils in eine gefettete Quiche-Form geben. Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Teigteile mit je 100 g Crème fraîche bestreichen, mit je 1 Zwiebel und 50 g Schinkenwürfeln belegen und mit Pfeffer, Thymian und Salz bestreuen.

Bei 180 °C Ober-/Unterhitze im Backofen 15 bis 20 Minuten nacheinander backen.

Tipp:

Die Teile lassen sich auch auf einem Backblech oval ausrollen und einzeln backen.

Zutaten:

(für 4 Personen)

Für den Teig:

1x Quarkblätterteig

Für den Belag:

4 Zwiebeln

400 g Crème fraîche

200 g Schinkenwürfel

Pfeffer

getrockneter Thymian

Salz