

# FLAMMKUCHEN SCHNECKEN

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



27 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 16 Stück

- 1 Rolle Flammkuchenteig
- 90 g Schinkenwürfel
- 100 g Schmand
- 150 g geriebener Käse
- 1 rote Zwiebel (kleine)
- 1 Salz
- 1 Pfeffer



## Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel. Schneide sie in kleine Würfel.
2. Rolle den Flammkuchenteig aus. Bestreiche ihn mit Schmand. Würze ihn mit Salz und Pfeffer. Bestreue ihn mit Käse, Schinken und den Zwiebelwürfeln.
3. Rolle den Teig auf. Schneide den Teig in 16 gleiche Teile. Lege die Schnecken auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und drücke sie ein wenig flach. Backe die Flammkuchen Schnecken 17 Minuten im auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen.

**Nährwerte pro Portion:** 105 kcal | KH 8 g | E 5 g | F 5 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem Shop.

