

Flammkuchen Schnecken



Zutaten für 16 Stück:

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

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 17 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 27 Minuten

Zubereitung:

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

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

