

## Flammkuchen-Bären-Tatzen – schneller Snack für die Brotdose

### Zutaten für 15 Stück

- 1 Rolle Dinkel-Flammkuchenteig
- 100 g Creme Fraiche
- 60 g geriebener Gouda
- 1 EL Schnittlauch (gehackt)
- ¼ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 180 g Bärchen SchlaWiener



|                           |                |
|---------------------------|----------------|
| <b>Arbeitszeit:</b>       | ca. 15 Minuten |
| <b>Kochzeit/Backzeit:</b> | ca. 13 Minuten |
| <b>Gesamtzeit aktiv:</b>  | ca. 28 Minuten |

### Zubereitung:

1. Rolle den Flammkuchen aus und stich mit einem Glas oder einem Ausstecher Kreise mit 7 cm Durchmesser aus. Lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
2. Mische die Creme Fraiche mit Gouda, Schnittlauch, Salz und Pfeffer. Bestreiche die Flammkuchlein damit. Schneide die SchlaWiener in Scheiben und belege die Mini-Flammkuchen in Tatzenform damit. Backe sie 13 Minuten im auf 220°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen.

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

