

## Flammkuchen-Sterne

**Zutaten für 12 Stück 9,5 cm Durchmesser:**

**Für den Teig:**

- 200 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 110 ml Wasser
- 1 EL Öl



**Als Belag**

- 200 g geriebener Käse
- 200 g Creme Fraiche
- 125 g Schinkenwürfel
- Petersilie

**Arbeitszeit:** ca. 15 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 13 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 28 Minuten

**Zubereitung:**

1. Gib das Mehl mit dem Salz, dem Öl und dem Wasser in eine Schüssel. Knete einen geschmeidigen Teig.
2. Rolle den Flammkuchenteig aus. Stich mit Ausstecher Sterne aus. Lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
3. Würze die Creme Fraiche mit Salz und Pfeffer. Verteile sie kleckerweise auf die Sterne.
4. Bestreue die Teigsterne nun mit den Schinkenwürfeln und dem geriebenen Käse.
5. Backe die Flammkuchensterne bei 220°C Ober-/Unterhitze für 13 Minuten.
6. Bestreue sie vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie.

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

