

## Flammkuchen-Taschen aus Blätterteig



*kleinkindtauglich*

*diabetistauglich*

### Flammkuchen-Taschen aus Blätterteig - schnell gebacken und richtig lecker

Wir haben heute ganz spontan Blätterteigtaschen mit einer Flammkuchenfüllung probiert und sie waren so lecker, dass ich das Rezept unbedingt mit euch teilen muss.

Alles was ihr braucht sind eine Rolle fertiger Blätterteig aus dem Kühlregal, eine Packung Schmand, Frühlingszwiebeln und 3 Scheiben Kochschinken. Für die Zubereitung solltet ihr 10 Minuten reine Arbeitszeit einplanen - im Ofen brauchen sie dann nochmal 25 Minuten.

Die Flammkuchen-Taschen sind ein schneller Snack zum Abendessen, sie lassen sich aber auch prima für ein Picknick vorbereiten oder in der Brotdose mitnehmen. Auch als herzhaftes Alternative aus dem Kuchenbuffet sind sie gern gesehen.

Eine kleine Videoanleitung zum Zubereiten werden wir euch auf dem [Familienkost-Instagramkanal](#) bereitstellen.

### Zutaten für 12 Flammkuchen-Taschen:

- 1 Rolle fertiger Blätterteig aus dem Kühlregal
- 200 g Schmand
- 2 Lauchzwiebel
- 3 Scheiben Kochschinken
- Salz und Pfeffer
- 1 Ei
- etwas geriebener Käse, bspw. Gouda

---

<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 10 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 20 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 30 Minuten



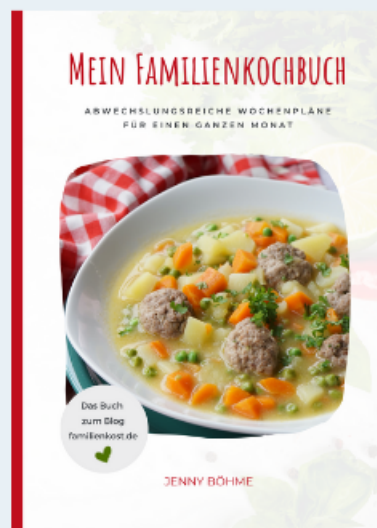
## So machst du die Flammkuchen-Blätterteigtaschen selber

1. Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor.
2. Rolle den Blätterteig aus und steche mit einem Kreisausstecher oder einem Glas eine gerade Anzahl Kreise aus. Den restlichen Teig kannst du nochmal kneten und erneut ausrollen.
3. Belege ein Blech mit Backpapier und gib die Hälfte der Teigkreise darauf.
4. Schäle die Lauchzwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Würfel auch den Kochschinken klein. Vermische den Schmand mit den Lauchzwiebel- und Schinkenwürfeln und würze ihn mit Salz und Pfeffer.
5. Gib je einen Löffel Flammkuchencreme auf die Teigkreise auf deinem Blech. Lege dann jeweils einen zweiten Teigkreis daraus und drücke die Ränder mit einem Löffel oder einer Gabel zusammen.
6. Schlage das Ei auf, verquirle es und bestreiche die Teigtaschen damit. Streue dann noch etwas Käse darüber.
7. Backe die Flammkuchen-Blätterteigtaschen dann für 25 Minuten.

## Unsere Empfehlung für Dich:

### MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter



familienkost.de  
MEHR ALS ESSEN

**Ein Rezept von Familienkost.de**

© Jenny Böhme

<https://www.familienkost.de>

---

<https://www.familienkost.de/shop>