



Flammkuchen mit Camembert, Rosmarin und Preiselbeeren

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Der herzhaft - knusprige Snack zum Glas Wein, einfach und schnell beschrieben.

Zutaten

- Für den Teig:
 - 250 g Mehl
 - 10 g Hefe (1/4 Würfel)
 - 125 ml warmes Wasser
 - 2 El Sonnenblumenöl
 - ½ Tl Zucker
 - 1 Prise Salz
- Für die Auflage:
 - 200 g Camembert in Scheiben
 - 4 mittelgroße Zwiebeln in dünnen Scheiben
 - 100 ml Crème fraiche
 - 1 El frischen, gehackten Rosmarin
 - 1 kleines Glas kalt gerührte Preiselbeeren
 - Etwas frisch gemahlene Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Der Teig:

Schritt3

Zunächst die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und mit dem Mehl, Salz, Zucker und dem Öl zu einem glatten Teig verarbeiten.

Schritt4

An einem warmen Ort ca. 30 min. abgedeckt ruhen, aufgehen lassen.

Schritt5

Danach den aufgegangenen Teig noch einmal kräftig durchwirken, ausrollen und auf dem mit Backpapier ausgelegtem Backblech anpassen. Oder in 6 Portionen teilen und zu dünnen, länglichen Fladen recht dünn ausrollen.

Schritt6

Crème fraiche mit Salz und Pfeffer würzen, den gehackten Rosmarin verrühren. Den Teig zunächst dünn einstreichen, die Zwiebeln gleichmäßig verteilen und darüber den Camembert geben.

Schritt7

Für ca. 12 min. in den auf 220 ° C vorgeheizten Backofen schieben, knusprig heraus backen.

Schritt8

Anrichtevorschlag.

Schritt9

Portionieren oder als Fladen mit Preiselbeeren servieren

Tags: camembert, einfach und schnell, flammkuchen, herzhaft, preiselbeeren, rosmarin

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/flammkuchen-mit-camembert-rosmarin-und-preiselbeeren/>