

# FLAMMKUCHEN



## Teig:

3 EL Öl

125 ml Wasser

1 Prise(n) Salz

250 g Mehl

- Backofen auf 200 °C vorheizen.
- Öl, Wasser, Salz und Mehl zu einem glatten Teig vermengen, anschließend auf bemehltem Untergrund ganz dünn ausrollen und auf ein Backblech geben.

---

## Belag:

150 g Schmand

n. B. Salz und Pfeffer

n. B. Muskat

1 Stangen Lauch (ca.350g)

2 Frühlingszwiebeln

100g Räuchertofu

- Schmand mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss nach Bedarf würzen und auf dem Teig verteilen
- Lauch, Frühlingszwiebeln und Räuchertofu kleinschneiden und ebenfalls auf dem Teig verteilen
- und bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 - 30 Minuten im Ofen backen lassen.