

# Flammekuchen

## **Zutaten:**

350 g	Mehl
200 ml	Wasser
20 g	Hefe, frisch
2 EL	Öl (Oliven)
1 TL	Salz
200 g	Schmand
200 g	Sahne
200 g	Crème French
1 TL	Fondor
250 g	Corned Beef
1 Bund	Schnittlauch

## **Zubereitung:**

Mehl, Wasser, Salz und Hefe zu einem Teig verarbeiten, zum Schluss Olivenöl dazugeben. Corned Beef in kleine Würfel schneiden. 1 Bündel Schnittlauch fein schneiden. Creme French, Sahne (frisch) und Schmand mit Fondor vermischen und auf Teig verteilen. Corned Beef auf den Teig geben und anschließend den Schnittlauch darauf verteilen.

Im Ofen bei **200 Grad 20-25 Minuten** backen.

jb