



Laugen-Flamm-Fladen

Hier kommt das Laugengebäck nach Flammkuchen-Art auf's Brett. Ein schnelles Fingerfood und geniales Partyrezept. Die Grundlage der Fladen sind TK-Laugenstangen. Die Veggie-Liebhaber ersetzen den Speck einfach durch buntes Gemüse nach Wahl.

Zutaten für 8 Laugenstangen:

1 Pack TK-Laugenstangen
ca. 250 g Schmand
ca. 80 g Käse, gerieben
ca. 80 g Speckwürfel, mager
2 Frühlingszwiebeln
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Laugenstangen auf einem mit Backpapier belegten Backblech ca. 20 Min. auftauen lassen, die Teiglinge anschließend rundum in Grieß (altern. Mehl) wälzen und mit Hilfe eines kleinen Teigrollers oder mit den Händen zu langen Fladen formen. Die Fladen nun belegen und bei 180°C Umluft für ca. 20 Min. backen.

Tipp:

Wälze die Teiglinge am Besten in Grieß, so werden die Laugen-Fladen außen schön knusprig.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de