



FÜR 4 PORTIONEN



**VORBEREITUNG:**

20 Minuten

**GRILLDAUER:**

6–7 Minuten

**GESAMTDAUER:**

26 Minuten



**GRILLTEMPERATUR:**

260 °C



**GARMETHODE:**

Indirekt



**SCHWIERIGKEITSGRAD:**

Mittel



**WEBER ZUBEHÖR:**

Pizzastein

## FLAMMKUCHEN IN 3 VARIATIONEN

**TEIG: TANTE FANNY FRISCHE FLAMMKUCHENBÖDEN**

**ZUTATEN FÜR ELSÄSSER ART:**

225 Gramm Creme Fraiche, 1 Prise Muskat, 1 Prise Pfeffer, 200 Gramm Speckwürfel, ½ Bund Frühlingszwiebeln oder 1 Zwiebel

**ZUTATEN FÜR VEGETARISCH:**

225 Gramm Creme Fraiche, 1 Prise Muskat, 1 Prise Pfeffer, ½ Bund Frühlingszwiebeln oder 1 Zwiebel

**ZUTATEN FÜR SÜSSEN FLAMMKUCHEN:**

225 Gramm Creme Fraiche, 1 EL Zucker oder 2 EL Nutella, 1–2 Äpfel, in Scheiben, 2 Prisen Zimt

**IN DER KÜCHE:**

- 1 Die Creme Fraiche mit dem Muskat und Pfeffer würzen und auf den Teig streichen.
- 2 Die Speckwürfel und Zwiebeln auf dem Teig verteilen.
- 3 Für die süße Variante die Creme Fraiche mit dem Zucker und Zimt vermengen und auf den Teig streichen. Die Apfelscheiben auf dem Teig verteilen und noch etwas Zucker darüber streuen.

**AM GRILL:**

- 1 Den Grill für indirektes Grillen bei 260 Grad vorbereiten. Bei einem Holzkohlegrill wird 1 Anzündkamin voller Briketts benötigt.
- 2 Die durchgeglühten Briketts in die Kohlekorbe verteilen und den Pizzastein auf den Grill geben.
- 3 Den Flammkuchen auf den gut vorgeheizten Stein geben und für etwa 6–7 Minuten backen.

**TIPP:**

Den Pizzastein über direkter Hitze aufheizen. Bevor der Flammkuchen auf den Stein kommt die direkte Hitze unter dem Stein reduzieren und mit indirekter Hitze backen.