Flammkuchen

Es kann veganer Hefeteig für Flammkuchen fertig gekauft werden. Das ist die einfachste Methode. Will man den Hefeteig selbst machen, dann kann das Rezept für Pizza verwendet werden. Von den Mengenangaben (pro Person) passen die Angaben. Allerdings muss der Teig deutlich dünner aufgetragen werden, aus einem Blech Pizzateig wird dann ca. 1 1/2 Bleche Flammkuchen.

geschätzt für 12 Leute:

- 6 x 260 gr Flammkuchen-Rollen
- 5 x 200 gr Räuchertofu
- 4 Bund Lauchzwiebeln
- 3 x 200 ml Cuisine Creme
- 2 x 150 gr Streukäse (Vemondo Reibegenuss)
- oder alternativ 2 x 150 gr Scheibenkäse (REWE Beste Wahl)

Zutaten

Zutat	Einheit	2 Personen	3 Personen	4 Personen	5 Personen	6 Pers.	8 Pers.	10 Pers.
Flammkuchenteig (á 260gr)	Rolle	1	1,5	2	2,5	3	4	5
Streukäse (á 150gr) [1)]	Gramm	60	90	120	150	180	240	300
Cuisine Creme (á 200ml)	Milliliter	100	150	200	250	300	400	500
Lauchzwiebeln	Bund	0,7	1,0	1,3	1,7	2	2,7	3,3
Räuchertofu (á 200gr)	Gramm	160	240	320	400	480	640	800

1) Streukäse 'Vemondo Reibegenuss' oder alternativ Scheibenkäse 'REWE Beste Wahl'

Herstellung

1. Gekaufte Teigrolle langsam entrollen, dabei das dünne Papier dran lassen, und auf das Backblech legen.

2. Streukäse geleichmäßig auf der Fläche verteilen.

3. Cuisine Creme gleichmäßig auf der Fläche verteilen.

4. Lauchzwiebeln klein schneiden (→ kleine Ringe) und gleichmäßig auf der Fläche verteilen.

Weitere Hinweise

Download

From:
https://wiki.joonet.de/ - **JooNet DokuWiki**

Permanent link:
https://wiki.joonet.de/doku.php?id=ernaehrung:vega-flammkuchen&rev=1712558947

Last update: **2024/04/08 06:49**