

Flammkuchenrolle:

Flammkuchen ist stets ein leckeres Gericht, das je nach Geschmack mit den unterschiedlichsten Zutaten zubereitet werden kann. Wir haben experimentiert und uns für die Zubereitung als Rolle im Omnia entschieden. Denn hiervon kann man sehr gut Stückchen abschneiden, die wiederum in einer geeigneten Dose sehr gut transportiert werden können. Ideal für ein romantisches Picknick zum Sonnenuntergang abseits des Stellplatzes.



Zutaten für 1 Flammkuchenrolle:

1 Packung Blätterteig
1/2 Becher Schmand
125gr Schinkenwürfel
1-2 Zwiebel (halbiert und in Ringe geschnitten)
Geriebener Käse
Salz und Pfeffer
1 Eigelb

1. Blätterteig auf der Arbeitsfläche ausbreiten und etwas größer ziehen
2. Schmand auf dem Blätterteig verteilen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen
3. Schinkenwürfel und Zwiebelringe gleichmäßig auf dem Teig verteilen und mit Hilfe des mitgelieferten Backpapiers von der langen Seite her zu einer Rolle aufrollen
4. Die Rolle vorsichtig in die Silikonform des Omnia legen und einen geschlossenen Kreis formen
5. Das Eigelb oben auf der Rolle gleichmäßig verteilen
6. Zuerst 5 Minuten bei voller Flamme, anschließend 20 Minuten bei kleiner Flamme und weitere 10 Minuten bei voller Flamme backen lassen, so dass der Blätterteig schön krosch wird

Sofern Ihr zu zweit seid, kann einer einen Teil Rolle in den Omnia legen und kontinuierlich "nachführen", während der andere den Omnia immer weiter dreht. So bekommt Ihr ein gleichmäßiges Ergebnis hin, ohne dass zwischendurch die Naht aufgeht.

Dazu passt Cidre, Federweißer oder ein milder Weißwein.

Dies ist der Klassiker. Ihr könnt allerdings Eurem Geschmack entsprechend beim Belag Eurer Fantasie freien Lauf lassen. Feta und Schaafskäse mit einem Hauch Knobi ist genauso lecker wie Ziegenkäse mit Feige/Feigenmarmelade.