

Zackig g'schmackig: Flammkuchen-Sterne

Diese Flammkuchen-Sterne sind genau das Richtige für graue Wintertage und ihr könnt sie belegen, wie es euch am besten schmeckt - herhaft, vegetarisch oder süß.



Ihr braucht Flammkuchenteig und den Belag eurer Wahl, zum Beispiel: Speckwürfel, Crème fraîche, geriebenen Käse, Zwiebel und frische Petersilie.



Los geht's mit dem Belag. Die Zwiebel halbieren, schälen und dann vorsichtig in feine Halbringe schneiden.

Lasst euch hier am besten von einer erwachsenen Person helfen.



Als nächstes würzt ihr die Crème fraîche mit etwas Petersilie, Salz und Pfeffer und vermischt alles gut.



Jetzt schnappt ihr euch den Flammkuchenteig. Stecht mit einem großen Keksausstecher Sterne aus.



Die Sterne kommen auf ein mit Backpapier belegtes Blech und schon kann es ans Belegen gehen. Bestreicht die Sterne zuerst mit Crème fraîche ...



... und verteilt dann die Zwiebelstreifen und die Speckwürfel darauf. Wenn ihr lieber eine vegetarische Variante machen wollt, nehmt statt Speck zum Beispiel Paprikawürfel.



Zum Schluss kommt der geriebene Käse darauf. Dann kommen eure Flammkuchensterne bei 220° Ober- und Unterhitze für 12 bis 15 Minuten in den Ofen, bis der Käse geschmolzen und der Teig goldbraun ist.



Noch ein bisschen frische Petersilie auf die Sterne streuen und schon sind sie fertig!



Wenn ihr es lieber süß mögt, probiert doch Flammkuchensterne mit Topfen, Apfel, Zimt und Honig. Egal für welchen Belag ihr euch entscheidet, diese Flammkuchensterne sind ein Traum und perfekt zum Teilen!

