

Von herzhaft bis süß: 10 knusprige Flammkuchen-Liebliche



10
hauchdünne Flammkuchen
KROSS UND LECKER

Fans wissen schon lange: Flammkuchen ist unkompliziert, schnell gemacht und so vielseitig, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist. Herzhaft oder doch lieber süß? Klassisch oder mit wildem Topping-Mix? Vegan? Glutenfrei? Alles geht, nichts muss. Das zeigen auch diese 10 Köstlichkeiten aus dem heißen Backofen.

Das Original: Elsässer Flammkuchen

Zum Start der Klassiker aus dem Elsass: Ein hauchdünner Teigfladen, milder Schmand mit Crème fraîche gemixt, reichlich Zwiebeln und würziger Speck als Belag – mit diesen simplen Zutaten verbreitet die Mutter aller Flammkuchen ihren Charme ganz ohne Chichi. Im Ofen braucht sie noch ca. 10-12 Minuten, um goldbraun zu backen. Dann ist sie bereit für ihren leckeren Auftritt auf deinem Esstisch. Neben dem Rezept verraten wir dir außerdem, wie du Flammkuchenteig einfach selbst zubereitest und geben Tipps rund ums Backen, Ausrollen und Aufbewahren. [Zum Rezept](#)



Das Original: Elsässer Flammkuchen

Flammkuchen mit Ziegenkäse und Feigen

Auf den ersten Blick scheinen die süße, exotische Feige und der herbe Ziegenkäse nichts gemeinsam zu haben. Aber Gegensätze ziehen sich ja bekanntlich an, besonders wenn sie sich auf krossem Teigboden begegnen. So brauchen die beiden nur 25 Minuten, um miteinander warm zu werden und sind anschließend einfach unzertrennlich. [Zum Rezept](#)



Flammkuchen mit Ziegenkäse und Feigen

Zucchini-Flammkuchen mit Kürbiskernen

Hier kommen Zucchini-Freunde ganz auf ihre Kosten, denn der Flammkuchenteig wird mit gelben und grünen

Von herzhaft bis süß: 10 knusprige Flammkuchen-Liebliche

Zucchini-scheiben aufgetischt. Mozzarella verwandelt sich in milde, schmelzende Käsefäden, Pesto sorgt für die Würze und die Kürbiskerne knuspern bei jedem Bissen so schön mit. [Zum Rezept](#)



[Zucchini-Flammkuchen mit Kürbiskernen](#)

Flammkuchen mit karamellisierter Birne und Rucolasalat

Da haben sich ja genau die Richtigen für ein leichtes Hauptgericht zusammengetan! Für den Flammkuchen brauchst du nur ein paar Zutaten und einen heißen Ofen – schon ist die krosse Leckerei fertig. Zarter Rucola und süße Birnenspalten vereinen sich zu einem kleinen, feinen Beilagensalat, der die Knusperfladen perfekt begleitet. [Zum Rezept](#)



[Flammkuchen mit karamellisierter Birne und Rucolasalat](#)

Knuspriger Porree-Schmand-Flammkuchen

Lauch lässt dich kalt? Das können wir auf keinen Fall so stehen lassen und geben dir dieses einfache Rezept für

Porree-Flammkuchen an die Hand. Mit Rosmarin und Mozzarella auf Knusperteig gebacken ist das Stangengemüse extrem lecker. Dazu noch ein knackiger Apfel-Rucola-Salat und schon werden aus Skeptikern überzeugte Fans. [Zum Rezept](#)



[Knuspriger Porree-Schmand-Flammkuchen](#)

Low-Carb-Flammkuchen mit Rucola und Pilzen

Hmmm... irgendwas fehlt hier. Ein krosser, herzhafter Boden? Feine Champignons in Scheiben? Frische, zarte Rucolablätter? Alles da – nur das Weizenmehl, das suchst du vergeblich und wirst du auch keinesfalls vermissen! [Zum Rezept](#)



[Low-Carb-Flammkuchen mit Rucola und Pilzen](#)

Süßer Erdbeer-Flammkuchen mit Basilikumeis

Süße Quitten im Herbst, knackige Äpfel im Winter, leuchtend pinker Rhabarber im Frühling. Und im

Von herzhaft bis süß: 10 knusprige Flammkuchen-Liebliche

Sommer? Erdbeeren natürlich! Die roten Früchtchen schmecken nach Sonnenschein und warmer Sommerluft. Erst recht, wenn du sie auf luftigem Teig und mit einer Kugel cremigem Basilikummeis servierst. Jetzt nur noch die Füße hochlegen und genießen. [Zum Rezept](#)



Sommerlich süßer Erdbeer-Flammkuchen mit Basilikummeis

Flammkuchen mit Apfel und Ziegenkäse

Diese kleine Geschmacksbombe bietet mit jedem Stück das ganz große Flammkuchen-Glück: Apfelspalten, Ziegenkäse, Walnüsse und ein wenig Rosmarin reichen aus, um den Knusperfladen in einen echten Leckerbissen zu verwandeln, den du deinen Gästen in kürzester Zeit servieren kannst. [Zum Rezept](#)



Würziger Knusperfladen: Flammkuchen mit Apfel und Ziegenkäse

Veganer Flammkuchen mit Pilzen und Kartoffelscheiben

In diesem Flammkuchen haben tierische Produkte nichts verloren. Statt Crème fraîche oder Schmand wird der dünne Hefeteig mit Sojajoghurt bestrichen und Kartoffeln, Champignons und Frühlingszwiebeln belegt. Ein paar Gewürze und Kräuter dazu, 20 Minuten Backzeit und fertig ist die vegane Flammkuchen-Variante. [Zum Rezept](#)



Veganer Flammkuchen mit Kartoffeln, Pilzen und Frühlingszwiebeln

Flammkuchen mit Lachs

Räucherlachs, Dill und Meerrettich gehören zusammen wie Erdbeere und Vanilleeis. Kein Wunder also, dass sie auf einem goldbraunen Flammkuchenstück richtig gut ankommen. Für einen dekadenten Touch sorgt der „falsche Kaviar“, sodass auch verwöhnte Feinschmecker beherzt zugreifen. [Zum Rezept](#)



Luftiger Flammkuchen mit Lachs, Dill und „falschem Kaviar“

Von herzhaft bis süß: 10 knusprige Flammkuchen-Liebliche

Noch mehr Hunger auf Herzhaftes aus dem Ofen?