

# **Flammkuchen**

Rezepturnummer: ER2500109

### Ausgangsmaterial:

0.40 kg Flammkuchenteig Frisch

#### Gewürze & Hilfsmittel:

0.50 kg Schlemmerfüllung Zwiebel <u>274501</u>
0.20 kg Zwiebeln,rotX0110
0.25 kg Speckwürfel magerX0138
0.15 kg Zwiebellauch gerebelt VLOG 739700

## Ablauf der Verarbeitung:

Den Flammkuchenteig ausrollen und mit der Schlemmerfüllung bestreichen. Den Teig mit den übrigen Zutaten belegen.

Dien Flammkuchen auf das Gitter vom Airfryer legen oder auf ein Backblech mit Backpapier.

#### Zutaten:

Flammkuchenteig (WEIZENMEHLI; Trinkwasser; Sonnenblumenöl; Ethylalkohol; Speisesalz; Weizenkleber; Weizenstärke; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Hefe; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure.), Gemüse (Zwiebeln, Porree), Frischkäse (FRISCHKÄSE, Speisesalz), Zwiebellauch, Bauchspeck (Schweinefleisch, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Rauch, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit), Gewürze, modifizierte Stärke, Speisesalz, Zucker, Verdickungsmittel: (E 461 Methylcellulose, E 415 Xanthan), Aroma, Raucharoma

## **Zubereitung:**

Die Schnecken bei +180 °C im Airfryer für ca. 12 Minuten backen.

Im Backofen Umluft bei +200 °C für ca. 18 Minuten backen.

#### Nährwerte:

Brennwert 209 Kcal Brennwert 873 KJ Eiweiß 9.2 g Kohlenhydrate 18.4 g Zucker 4.2 g Fett 10 g gesättigte Fettsäuren 4.4 g Salz 1.9 g

Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.