

## Flammkuchen mit Quark Öl Teig

Personen: 4

Zeit: 30 Minuten



### ZUTATEN:

- Für den Teig:
- 500 g Mehl
- 500 g Quark
- 2 Eier
- 2 TL Salz
- 50 ml Olivenöl
- 2 TL Backpulver
- 
- Für den Belag:
- 200 g Schmand/ oder saure Sahne
- 200 g Crème fraîche
- Salz & Pfeffer
- 1 TL italienische Kräuter
- 200 g Bacon
- 4 Zwiebeln
- etwas geriebener Mozzarella (oder anderer Käse nach Wahl)

### ZUBEREITUNG:

1. Gib alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel und knete sie in der Küchenmaschine zu einer glatten, weichen Masse – das ist besonders schonend und geht ganz fix.
2. Alternativ kannst du den Teig natürlich auch mit der Hand kneten.
3. Teile den Teig anschließend in vier gleich große Stücke und rolle sie rund aus.
4. Verrühre für die Creme Schmand, Crème fraîche, Salz, Pfeffer und italienische Kräuter.
5. Bestreiche jeden Teigboden gleichmäßig mit der Creme.
6. Verteile darauf Zwiebeln, Bacon und geriebenen Käse.
7. Backe den Flammkuchen im Pizza Maker, bis er goldbraun und knusprig ist – das dauert nur wenige Minuten.