

Creatieve Flammkuchenrecepten

Hartig en Zoet



Ben je ook gek op flammkuchen?

Laat je verrassen door onze creatieve recepten en laat het je goed smaken!

Plan je een serie-avond met je vrienden? Verras hun dan met iets nieuws: flammkuchen nacho's met pittige dip! Komt er 's middag onverwacht visite? Dan is een zoete flammkuchen met bosbessen voor bij de koffie echt weer eens iets anders. En wil je in het weekend iets meenemen naar het feest? Dan maak je hartige flammkuchen cupcakes in een mum van tijd klaar en zal iedereen je naar het recept vragen.

Als je dacht dat je alleen flammkuchen kon bakken met flammkuchendeeg dan heb je het helemaal mis! Wat je er allemaal nog meer mee kunt maken laten we je zien met deze recepten in pittige, hartige en zoete varianten.

Wat je ook in gedachten hebt: ons flammkuchendeeg is de ideale basis voor jouw flammkuchen-ideeën en staan in een handomdraai op tafel. Als er in jouw koelkast een paar lekkere ingrediënten en het flammkuchendeeg van Tante Fanny ligt, ben je klaar om te gaan!

Wist je al dat je flammkuchendeeg ook heel goed, met behulp van een pizzasteen, op de barbecue kunt bakken? Lente, zomer, herfst of winterbarbecue, je bakt ze heel het jaar door. Kijk op onze website voor meer inspiratie.

Carlieke en het team van Tante Fanny



De klassieker
eenvoudig & snel
met gist



Flammkuchenbodems
naar origineel Elzasser recept:
bijzonder dun, zonder gist,
serveerklar in enkele
minuten

Bekijk alle
flammkuchenrecepten





Flammkuchen met een gebakken ei



Ingrediënten voor 4 Flammkuchen:

1 pak Tante Fanny
Verse Flammkuchenbodems 340 g

250 g zure room
100 g ontbijtspek, plakjes
4 eieren
Paar takjes bieslook,
fijngesneden om te garneren
gemalen zout en peper

 7 - 9 Min.
 270° C
 250° C
(9 - 11 Min.)

1. Verwarm de oven voor op 270° C boven-/onderwarmte en verwerk het deeg rechtstreeks uit de koelkast.
2. Leg twee bodems naast elkaar zonder bakpapier op een bakplaat.
3. Verdeel 1/4 van de zure room per flammkuchenbodem. Laat rondom een rand van ca. 1 cm vrij.
4. Bedek elke bodem met spek en breek er voorzichtig een ei overheen.
5. Schuif één bakplaat tegelijk in de oven en bak de flammkuchenbodems onderin de oven in 7 - 9 minuten goudbruin af.
6. Breng op smaak met peper en zout en bestrooi met bieslook.



Tip

De muffins in de vorm laten afkoelen en daarna op een rooster plaatsen om ze te laten stollen.



Flammkuchen Cupcakes

Mediterrane

Ingrediënten voor 12 flammkuchen:

1 rol **Tante Fanny**

Vers Flammkuchendeeg 260 g

1 bakje bruine champignons, ca. 250 g

250 g gerookte tofu

1 bosje peterselie

1 takje rozemarijn of tijm

1-2 lente ui

40 g edelgistvlokken (optioneel)

2-4 el olijfolie

gemalen zout en peper



ca. 10-12 Min. 200° C 180° C

1. Verwarm de oven voor op 200° C boven-/onderwarmte en gebruik het deeg direct uit de koelkast.
2. Hak de champignons fijn, snijd de jonge ui in plakjes van 5 mm dik, verkruimel de tofu met je vingers, hak de kruiden fijn en doe alles in een kom.
3. Voeg de gistvlokken, zout en peper toe. Roer de olijfolie erdoor, zodat het mengsel goed bevochtigd is.
4. Deeg met het meegerolde bakpapier uitrollen en in 12 gelijke stukken snijden, vet de muffinvorm in met olijfolie en druk de stukjes deeg voorzichtig in de vormpjes.
5. Schep 1 eetlepel van het mengsel op het deeg, druk lichtjes aan en verdeel nog een beetje van het mengsel losjes over de rest van de vulling.
6. Bak cupcakes in het midden van de oven in 10-12 minuten goudbruin af.





Flammkuchen snacks

met spek en kaas

Ingrediënten:

1 rol Tante Fanny
Vers Flammkuchendeeg 260 g

4 el crème fraîche
1 rode ui, in fijne blokjes gesneden
200 g geraspte kaas
(bijv. Gouda, Emmentaler)
80 g spekblokjes
snufje nootmuskaat
gemalen zout en peper



ca. 15-20 Min 220° C 200° C

1. Verwarm de oven voor op 220° C boven-/onderwarmte en verwerk het deeg rechtstreeks uit de koelkast.
2. Het deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen en bestrijken met crème fraîche. Verdeel de ui en 2/3 van de spekblokjes & kaas erover en breng op smaak met nootmuskaat, zout & peper.
3. Rol het flammkuchendeeg vanaf de lange zijde op naar boven. Snijd het deeg in plakjes van 2-3 cm breed. Verdeel ze, met de platte kant naar boven, over het bakpapier en bestrooi ze met de resterende spek en kaas.
4. Bak de snacks in 15-20 minuten in het midden van de oven goudbruin af.



Tip

Voor je eigen taco kruidenmix meng 4 eetlepels chilivlokken met 1 eetlepel zout en van elk 1 tl: peper, paprikapoeder, gedroogde oregano, komijn, koriander, knoflookpoeder en uipoeder. Bewaar het in een goed afgesloten potje.



Flammkuchen-Nachos

met guacamole en salsa

Ingrediënten voor Tortillachips:

1 rol Tante Fanny

Vers Flammkuchendeeg 260 g

80 ml neutrale olie, bijv. zonnebloemolie

1 el taco of fajita kruidenmengsel

2 tomaten, ontpit, in blokjes gesneden

1/2 verse groene peper, ontpit, in halve ringen
gesneden

150 g geraspte cheddar

Voor salsa:

300 g cherrytomaatjes, fijngesneden

1 kleine ui, gepeld en fijngesneden

1 teentje knoflook, gepeld en fijngesneden

1/2 citroen, geperst

40 ml Olijfolie extra vierge

handvol verse koriander, fijngehakt + iets meer

over de garnering

scheutje tabasco

Voor de guacamole:

2 volledig rijpe avocado's ontpit

40 ml Olijfolie extra vierge

1/2 citroen, geperst

vers gemalen zout en peper

1. Verwarm de oven voor op 200°C boven/onder warmte en verwerk het deeg rechtstreeks uit de koelkast.

2. Het deeg in driehoekjes van ca. 4 cm snijden of knippen. Doe de olie en kruiden in een kom en bestrijk het flammkuchendeeg ermee, leg de driehoekjes op twee met bakpapier beklede bakplaten.

3. Bak de bakplaten na elkaar onderin de oven ongeveer 6-8 minuten goudbruin af.

4. Meng voor de salsa cherrytomaatjes, ui, knoflook, citroensap, olijfolie en koriander en breng op smaak met zout en tabasco.

5. Doe voor de guacamole de avocado met olijfolie in een brede kom en plet krachtig met een vork. Voeg citroensap toe aan de avocado en breng op smaak met een beetje zout en peper.

6. Schep de tortillachips na het bakken in een overschaal. Bestrooi met tomaat, groene peper en kaas. Bak nog 6-8 minuten op de bovenste rail.

7. Garneer de gebakken tortillachips met koriander naar wens en serveer met guacamole en salsa.



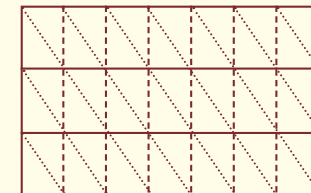
ca. 18-24 Min.



200° C



niet aanbevolen



Tip
in plaats van verse bessen kun je ook ontdoode diepvriesbessen gebruiken.



Zoete Flammkuchen




met stracciatella en wilde bessen

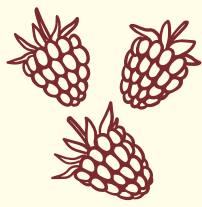
Ingrediënten voor 4 Flammkuchen:

1 pak Tante Fanny
Verse Flammkuchengebods 340 g

120 g mascarpone
30 g vanillesuiker
80 g pure chocolade (fijngesikt)
200 g gemengde bosvruchten
(bijv. frambozen, bosbessen, bramen)
verse citroenmelisse voor de garnering

1. Verwarm de oven voor op 270°C boven-/onderwarmte en verwerk de flammkuchengebods rechtstreeks vanuit de koelkast.
2. Leg 2 gebods naast elkaar zonder bakpapier op een bakplaat.
3. Meng de mascarpone met vanillesuiker en 40 g van de chocolade en verdeel dit mengsel over de 4 gebods, laat hierbij random een rand van ca. 1 cm vrij.
4. Top de flammkuchen met de bosvruchten.
5. Bak de flammkuchen in het midden van de oven in 7-9 minuten goudbruin af.
6. Bestrooi na het bakken de flammkuchen met de overgebleven chocolade en garneer met citroenmelisse.

 ca. 7-9 Min.
 270° C
 250° C
 [9 - 11 Min.]



Bekijk video:



Flammkuchen Tosti

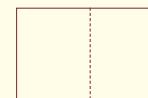
met ham, mais en kaas

Ingrediënten voor 2 Tosti's:

1 rol **Tante Fanny**
Vers Flammkuchendeeg 260 g

een beetje tomatensaus
6 plakjes Ham
een beetje geraspte kaas
een beetje mais
een beetje olie voor het invetten

1. Bereid het deeg volgens de instructie op de verpakking. Rol het deeg met het meegerolde bakpapier direct uit en snijd het in de breedte door.



2. Bestrijk het midden van elk deegstuk met tomatensaus. Laat rondom een rand van ca. 5 cm vrij. Beleg met ham, geraspte kaas en mais. Vouw als een boek de hoeken over de vulling. Stevig aandrukken.
3. Verhit een grill of grillpan en bestrijk met een dun laagje olie. Bak de tosti's om en om op middelhoog vuur tot ze goudbruin zijn. Baktijd in de contactgrill ongeveer 8-10 minuten, in de pan aan elke kant ongeveer 6-8 minuten.



8-16 Min.



Bekijk video:



Zoete Flammkuchen met chocopasta

en banaan

Ingrediënten voor 1 Flammkuchen:

1 rol Tante Fanny

Vers Flammkuchendeeg 260 g

150 g chocopasta

2 bananen, in plakjes gesneden
50 g geroosterde pinda's (naar eigen
smaak gezouten of ongezouten)

1-2 el Ahornsiroop

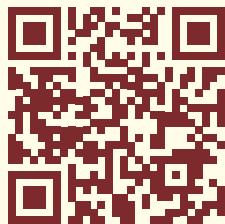
1. Oven op 220° C boven/-onderwarme voorverwarmen en het deeg direct uit de koelkast verwerken.
2. Flammkuchendeeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen en onderin de oven ca. 8 min. voorbakken.
3. Flammkuchen met chocopasta bestrijken. Laat daarbij ca. 1 cm tot de rand rondom vrij. Daarna met de plakjes banaan beleggen en 8-10 min. verder afbakken.
4. Na het bakken met de pinda's bestrooien en bedruipen met ahornsiroop.



ca. 15-18 Min 220° C 200° C



Waar koop ik
het juiste deeg?



Tante Fanny shopfinder:



Nog meer Tante Fanny receptenboekjes
gratis downloaden op tantefanny.nl



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>