



Mini-Flammkuchen mit Zwiebeln und Weintrauben

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Weizenmehl, Type 405	350 g
Wasser	200 ml
Salz	
Öl	5 EL
Weintrauben, dunkel	250 g
Zwiebeln, rot	1 St.
Thymian, frisch	5 g
Walnusskerne	4 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Schmand	200 g
Honig	2 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Frischhaltefolie

1. In einer Schüssel Mehl, Wasser, Salz und 3 EL Öl zu einem glatten Teig verarbeiten. Flammkuchenteig in Frischhaltefolie wickeln und bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Ofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Trauben waschen und je nach Größe halbieren. Zwiebel halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen streifen. Nüsse grob hacken. In einer Schüssel alles mit 1 EL Öl, Salz und Pfeffer vermengen.
3. Teig in 8 Stücke teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu dünnen Fladen ausrollen. Teige auf zwei Backbleche mit Backpapier ziehen. Jeweils mit 1 EL Schmand bestreichen. Mit Trauben, Zwiebel, Thymian und Nüssen belegen. Mini-Flammkuchen im Ofen ca. 12–15 Min. goldbraun backen.
4. Mini-Flammkuchen aus dem Ofen nehmen und mit Honig beträufeln. Lauwarm oder kalt servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Diese kleinen Flammkuchen sind auch als Winzerfladen bekannt. Sie passen hervorragend zu einem Weinabend.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	642 kcal
Kohlenhydrate	88 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	27 g