

Flammkuchen-Laugenbrezeln

Das Rezept von den Flammkuchen-Laugenbrezeln sollte jeder hinbekommen und ist auch auf Partys ein willkommener Snack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

10 Stk.	Laugenbrezel (tiefgekühlt)
100 g	Sauerrahm
100 g	Crème fraîche
1 Stk.	Zwiebel (groß)
1 Stk.	Frühlingszwiebel
200 g	Speckwürfel
150 g	Gratin-Käse (gerieben)
2 Stk.	Eier (Größe M)
Nach Belieben	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Flammkuchen-Laugenbrezeln** zwei Backbleche mit Backpapier auslegen, die gefrorenen Brezel mit etwas Abstand darauf legen und rechtzeitig den Backofen auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Zwiebel in Würfel und die Lauchzwiebel in Ringe schneiden.
3. Nun den Sauerrahm, die Crème fraîche und die Eier in eine Schüssel geben und gründlich miteinander verrühren.

4. Jetzt die Creme mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Danach die gewürfelte Zwiebel, die Frühlingszwiebelringe, den gewürfelten Speck und den geriebenen Gratin-Käse unterheben.

6. Als nächstes die fertige Masse gleichmäßig in die angetauten Brezel-Mulden verteilen und die beiden Bleche nacheinander im Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Wer möchte, der kann die Flammkuchen-Laugenbrezeln mit extra Zutaten wie zum Beispiel Mais aufpeppen. Auch Chilipulver oder etwas Knoblauch verleihen dem schnellen Snack das gewisse Etwas.