



Flammkuchen Sterne

Wer es zur Weihnachtszeit ☐ lieber deftig mag, kommt bei uns auch nicht zu kurz!

Zutaten für ca. 30 Stück

- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlfach
- 50 g Creme fraiche
- 1 TL Kräutermischung "Vive la Provence"
- 1 Prise "Alpensteinsalz"
- 50 g Kochschinken oder Speck
- 1 EL Schnittlauchröllchen
- 1/2 rote Zwiebel

Den Blätterteig ausrollen und mit einem Sternausstecher möglichst platzsparend Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Creme fraiche mit der Kräutermischung "Vive la Provence" und dem Alpensteinsalz gut vermischen und je einen Klecks auf die Sterne geben und leicht verstreichen. Den Schinken und die Zwiebel fein würfeln und gleichmäßig zusammen mit den Schnittlauchröllchen auf den Sternen verteilen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze erhitzen und die Sterne ca. 12 Minuten goldbraun backen und am besten noch lauwarm genießen.

Tipp: Die Sterne lassen sich super vorbereiten, bis zum Backen stellt man die fertigen Sterne einfach kühl.