

# Flammkuchen mit Camembert und Speck-Marmelade



## Zutaten für 4–6 Personen:

2 Packungen (à 125 g) CHAMPIGNON Rahm Camembert  
2 Packungen frischer Flammkuchenteig  
(à 260 g; backfertig auf Backpapier, Kühlregal)  
150 g Schwarzwälder Schinken  
150 g Crème fraîche  
1 Bund Rucola  
1 EL getrocknete Kräuter der Provence

## Für die Speckmarmelade:

200 g Zwiebeln  
100 g Frühstücksspeck  
1 EL brauner Zucker  
50 ml heller Balsamicoessig  
150 g rotes Johannisbeer-Gelee  
Salz  
Pfeffer



## Zubereitung:

1. Teig ca. 10 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Speck in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Speck in einem Topf ohne Fett knusprig auslassen. Zwiebeln zufügen und andünsten. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Mit Essig ablöschen und 2–3 Minuten einköcheln lassen. Johannisbeer-Gelee zufügen, ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen.
2. Crème fraîche und Kräuter der Provence verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. CHAMPIGNON Rahm Camembert in Scheiben schneiden. Teige entrollen und mit Backpapier jeweils auf ein Backblech legen. Teige jeweils mit Crème fraîche bestreichen. Käsescheiben darauf verteilen und die Hälfte der Speck-Marmelade in Klecksen daraufgeben. Nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 12 Minuten backen.
3. Inzwischen Rucola verlesen, waschen, und trocken schütteln. Flammkuchen aus dem Ofen nehmen. Jeweils die Hälfte der restlichen Speck-Marmelade darauf verteilen. Mit Rauke und Schinken garnieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden. Pro Portion ca. 2940 kJ, 700 kcal. E 24 g, F 38 g, KH 63 g

Fotovermerk: Käserei Champignon by House of Food/ Bauer Food Experts KG

Weitere Rezepte auf [www.kaeserei-champignon.de](http://www.kaeserei-champignon.de)