

Rezeptideen

FLAMMKUCHEN-CRÈME

WÜRZIGE PROFI-CRÈME

für circa 10 Flammkuchen

- 600 g Speisequark 20 %
- 150 g Sahne
- 500 g Crème Fraîche

Alle Zutaten gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach die Flammkuchenböden mit der Profi-Crème einstreichen und nach Belieben belegen.

Grundsätzlich gilt: Qualität vor Quantität. In der Regel reichen 100 - 120 g Crème und 80 - 100 g Belag pro Flammkuchen aus.

SÜßE PROFI-CRÈME

für circa 10 Flammkuchen

- 1000 g Speisequark 20 %
- 350 g Sahne

Alle Zutaten gut vermengen und mit Zucker und Vanillezucker abschmecken. Danach die Flammkuchenböden mit der Profi-Crème einstreichen und nach Belieben belegen.

Nutzen Sie ein Einstreichmesser für optimale Ergebnisse – beispielsweise von Flammkuchen Profi.

