

Kochen

Rezept von Luisa Jordan aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 29.04.2026

Flammkuchenrollen mit Schmand und Speck

Für ca. 4 Stück

Zutaten

Für den Teig

500 g Mehl, Type 405 oder 550
1 TL Salz
250 g Wasser, lauwarm
4 EL Olivenöl

Für den Belag

2 Zwiebeln, groß
250 g Speck, durchwachsen
400 g Schmand oder Crème fraîche
200 g saure Sahne
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Muskatnuss
1 Bund Schnittlauch oder 1-2 Lauchzwiebeln, zum Garnieren, nach Belieben

Zubereitung:

1. **Für den Teig** Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Wasser und Olivenöl zugeben. Mit den Knethaken eines Handrührers oder in einer Küchenmaschine zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Teig abdecken und bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. **Für den Belag** Zwiebeln abziehen und in feine Rinde schneiden oder hobeln. Speck in feine Würfel schneiden, Schmand und saure Sahne verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Schnittlauch bzw. Lauchzwiebeln abbrausen, trocknen und in Röllchen bzw. feine Scheiben schneiden.
3. **Den Teig** in 4 Portionen teilen. Jede Teigportion ca. 2-3 mm dünn, oval oder rund ausrollen.
4. Backstein in den Backofenboden setzen. Backofen auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. **Für den Belag** Schmandcreme jeweils dünn auf den ausgerollten Teigportionen verstreichen. Danach Zwiebelringe, Speckwürfel und Lauchzwiebeln auf der Schmandcreme verteilen.
6. Jeden Flammkuchen aufrollen und auf Backpapier setzen. Flammkuchenrollen, nacheinander auf dem Backstein, ca. 8-12 Minuten knusprig braun backen. Alternativ: Flammkuchenrollen vor dem Backen in ca. 2-3 cm dicke Stücke schneiden. Die Röllchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und ebenfalls ca. 8-10 Minuten knusprig backen.
7. Flammkuchenrollen aus dem Ofen holen, etwas abkühlen lassen, in ca. 2-3 cm dicke Stücke schneiden und genießen.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-flammkuchenrollen-mit-schmand-und-speck-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.