MEIN GENUSS



Elsässer Flammkuchen



It’s a match!

Feuer & Flamme für das Orginal aus dem Elsass - mit Steinsalz verfeinert: Ein typisches Gericht der deutschen Küche.

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Hefe zerbröckeln, mit 300 ml lauwarmen Wasser, Zucker und Öl anrühren. 10 Minuten ruhen lassen, oder bis sich kleine Bläschen bilden.
2. Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Angerührte Hefe hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig sollte ca. 30 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen.
3. In der Zwischenzeit die Zwiebeln in Ringe schneiden, den Speck würfeln und die Crème fraîche mit dem Schmand verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Hefeteig nochmal durchkneten, danach vierteln. Jedes Viertel ausrollen und darauf die Schmandcreme, die Zwiebeln und den Speck verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen (Umluft 225°C, E-Herd: 250°C) 10-15 Minuten goldbraun backen.

Am Besten schmeckt der Flammkuchen frisch aus dem Ofen!

Zutaten

Für den Teig

0.5 Würfel Hefe
1 TL Zucker
600 g Mehl
eine Prise Steinsalz
6 EL Öl

Für den Belag

300 g Zwiebeln
250 g geräucherter durchwachsener Speck
250 g Schmand
150 g Crème fraîche
Weißer Pfeffer

Backpapier

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 14.05.2027.