



## Elsässer Flammkuchen



### It's a match!

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







# Zubereitung

- Hefe zerbröckeln, mit 300 ml lauwarmen Wasser, Zucker und Öl anrühren. 10 Minuten ruhen lassen, oder bis sich kleine Bläschen bilden.
- 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.
- In der Zwischenzeit die Zwiebeln in Ringe schneiden, den Speck würfeln und die Crème fraîche mit dem Schmand verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Hefeteig nochmal durchkneten, danach vierteln. Jedes Viertel ausrollen und darauf die Schmandcreme, die Zwiebeln und den Speck verteilen.
- 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 18.06.2026.