



## MEIN GENUSS



### Elsässer Flammkuchen



**It's a match!**

Feuer & Flamme für das Original 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 21.08.2026.