

Elsässer Flammkuchen



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 45m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '45m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Der leckere „Halbbruder“ des Elsässer Zwiebelkuchens

Zutaten

- Für den Flammkuchenteig:
 - 500 g gesiebtetes Weizenmehl
 - 20 g frische Hefe
 - 40 g Schweineschmalz
 - 1 Ei
 - 1/4 l warmes Wasser
 - Etwas Salz
- Für die Auflage:
 - 300 g durchwachsener Speck in dünnen Streifen
 - 350 g Crème fraîche
 - 300 g Zwiebeln in Scheiben
 - Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Der Teig:

Schritt2

Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine kleine Kuhle formen.

Schritt3

Die Hefe in etwas warmes Wasser bröckeln darzu geben, etwas miteinander verarbeiten. (Der Fachmann nennt das einen Vorteig).

Schritt4

An einem warmen Ort zugedeckt ca. 20 - 25 min. aufgehen lassen.

Schritt5

Danach alles mit den Knethaken des Küchenmixers (oder von Hand), mit dem restlichen Wasser, dem Ei und dem ausgelassenen Schweineschmalz, sowie einer Prise Salz glatt verarbeiten.

Schritt6

Abermals 15 - 20 min. aufgehen lassen.

Schritt7

In der Zwischenzeit:

Schritt8

Crème fraiche mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Schritt9

Den aufgegangenen Teig vierteln, recht dünn ausrollen und auf ein Backblech setzen.

Schritt10

Mit Crème fraiche einstreichen, die Speck - und die Zwiebelscheiben verteilen.

Schritt11

Bei 180° C für etwa 15 - 18 min. in den Backofen schieben und sofort knusprig servieren.

Bild: <https://christine-mueller-illustration.jimdo.com/portfolio-3d/>

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** hausgemacht, national, regional, rezepte aus dem elsass

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/elsaesser-flammkuchen/>