



Straßburger Flammkuchen mit Munsterkäse und Marc de Gewürztraminer

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Herzhaft, knusprig mit Munsterkäse und Marc de Gewürztraminer, was für eine tolle Kombination!

Zutaten

- Für den Flammkuchenteig:
- (Geht auch mit Pizzateig aus dem Tiefkühlregal)
- 500 g gesiebttes Weizenmehl
- 20 g frische Hefe
- 40 g Schweineschmalz
- 1 Ei
- 1/4 l warmes Wasser
- Etwas Salz
- Für die Auflage:
- 250 g Munsterkäse in Scheiben
- 1 kleines Bündchen Frühlingszwiebeln in dünnen Ringen
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 250 g Schmand
- Marc de Gewürztraminer nach belieben

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Der Teig:

Schritt3

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

warmes Wasser bröckeln dazu geben, etwas miteinander verarbeiten. (Der Fachmann nennt das einen Vorteig).

Schritt4

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

Schritt5

Abermals 15 - 20 min. aufgehen lassen.

Schritt6

Danach in möglichst dünnen Fladen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Schritt7

Der Belag:

Schritt8

Den Schmand gleichmäßig verstreichen, die Frühlingszwiebelringe mit dem Knoblauch mischen und darüber gleichmäßig verteilen, ebenso den Munsterkäse in Scheiben.

Schritt9

Den Backofen auf die höchste Stufe 5 - 10 min. vorheizen und den Flammkuchen ca. 5 - 6 min. backen.

Schritt10

Vor dem Servieren noch etwas Marc de Gewürztraminer darüber träufeln.

Tags: flammkuchen, munsterkäse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/strassburger-flammkuchen-mit-munsterkaese-und-marc-de-gewuerztraminer/>