



## Flammkuchen Elsässer Art

...schnell gemacht und einfach lecker

### Rezept für 1 Blech Elsässer Flammkuchen

**Backofen vorheizen auf 250 ° Heißluft oder Maximaltemperatur Eures Ofens...so heiß wie möglich**

**Backblech oder Pizzastein werden auch vorgeheizt! Der Pizzastein wird im unteren Drittel auf den Rost gelegt. Backblech umgedreht mit vorheizen**

#### Zutaten Flammkuchen-Teig

- 225 g Mehl Type 405
- 2½ EL Olivenöl
- 1 Eigelb
- eine gute Prise Salz
- 100 ml lauwarmes Wasser
- etwas Olivenöl zum Bestreichen

#### Zutaten für den Belag

- 100 g Schmand
- 125 g Creme fraiche
- Salz Pfeffer
- 1 rote Zwiebel
- 75 g Speckwürfel
- Schnittlauch zum bestreuen

1. Alle Zutaten mit den Händen oder der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel formen, mit etwas Olivenöl bestreichen und in Klarsichtfolie wickeln. Den Teig nun bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen den Belag vorbereiten. Schmand und Creme fraiche mit Salz und Pfeffer verrühren. Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Speck fein würfeln
3. Den Teig nun am besten gleich auf dem Backpapier hauchdünn ausrollen und mit der Schmand-Mischung bestreichen. Zwiebeln und Speckwürfel darüber verteilen.

4. Den Flammkuchen nun auf das umgedrehte Backblech oder den Pizzastein heben und ca. 12-15 Min. bei maximaler Temperatur backen. Wenn der Teig Blasen wirft und schön gebräunt ist, ist der Flammkuchen fertig.

♥ Viel Spaß beim Backen und Guten Appetit ♥