

FLAMMENKUCHEN

Alsace



6768 Alsace

+ Beschreibung

Zutaten : 250 g Mehl, 5 cl Öl, 2 große Zwiebeln, 120 g Speckwürfel, 20 g Butter, 100 g Quark, 10 cl Crème fraîche, Muskatnuss, 1 Esslöffel Rapsöl, Salz und Pfeffer.

Zubereitung: 20 Minuten. Kochen: 20 Minuten

Den Teig mit der Küchenmaschine oder per Hand zubereiten. Dazu Mehl, einen halben Teelöffel Salz und Öl mischen und nach und nach 15 cl lauwarmes Wasser hinzugeben. Die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten und diesen anschließend zugedeckt eine Stunde ruhen lassen. Den Ofen auf 280°C vorheizen. Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden und in etwas Butter 5 Minuten auf kleiner Flamme anschwitzen, ohne dass sie braun werden. Die Speckwürfel goldbraun anbraten. Den Quark und die Crème fraîche mischen und die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche rund einen Millimeter dick kreisförmig ausrollen. Den Teig auf ein bemehltes Backblech legen. Die Masse aus Quark und Crème fraîche auf den Teig streichen, die Zwiebeln und die Speckwürfel darauf verteilen und einen Esslöffel Öl darüber geben. Den Flammkuchen rund 10 Minuten im Ofen backen.