

Badischer Flammkuchen mit Schinken und Spargel

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Schnell gemacht, edel belegt, zum Glas Wein immer wieder ein Genuss

Zutaten

- Der Flammkuchenteig:
 - 10 g frische Hefe
 - 100 g Mehl
 - 25 g Roggenmehl
 - 2 El Öl
 - 80 ml warmes Wasser
- Für den Belag:
 - 250 g grüner Spargel
 - 3 Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen, längs halbier, in 3-4 cm langen Stücken
 - 40 g Schwarzwälder Schinken in dünnen Scheiben
 - 1 Eigelb
 - 50 g Crème fraîche
 - 1 El Sahne
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den Backofen auf höchste Stufe, ca, 220 ° C vor heizen, die Hefe in lauwarmes Wasser bröckeln, auflösen.

Schritt2

Der Flammkuchenteig:

Schritt3

Mit dem Mehl und Roggenmehl, 1 Prise Salz, Zucker und dem Hefewasser zu einem gut durchgewirkten, geschmeidigen Teig verkneten. An einem warmen Ort, abgedeckt ca. 50 min. aufgehen lassen.

Schritt4

Danach zu dünnen, ovalen Fladen ausrollen und auf das mit Backpapier ausgelegte, flache Backblech legen; mit einer Gabel einstechen.

Schritt5

In der Zwischenzeit den grünen Spargel vorsichtshalber im unteren viertel schälen. (Da ist er oft noch holzig)

Schritt6

Unten kappen und in der Länge halbieren; ebenso den Frühlingslauch.

Schritt7

In kochendem Salzwasser 3 min. blanchieren, dann für eine halbe Minute den Lauch dazu geben.

Schritt8

Heraus fangen, kurz kalt abschrecken, abtropfen lassen, gleichmäßig auf den Fladen verteilen.

Schritt9

Schritt10

Inzwischen die Eigelbe, Crème fraîche und Sahne verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen; über den Flammkuchen träufeln.

Schritt11

Für ca. 15 min. auf der untersten Schiene backen, in der letzten Minute den Schinken darüber verteilen.

Rezeptart: Badisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/badischer-flammkuchen-mit-schinken-und-spargel/>