

# 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/>