



MEIN GENUSS



Elsässer Flammkuchen



It's a match!

Feuer & Flamme für das Original aus dem Elsass - mit Steinsalz verfeinert: Ein typisches Gericht der deutschen Küche.



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Hefe zerbröckeln, mit 300 ml lauwarmen Wasser, Zucker und Öl anrühren. 10 Minuten ruhen lassen, oder bis sich kleine Bläschen bilden.
- 2 Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Angerührte Hefe hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig sollte ca. 30 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen.
- 3 In der Zwischenzeit die Zwiebeln in Ringe schneiden, den Speck würfeln und die Crème fraîche mit dem Schmand verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Hefeteig nochmal durchkneten, danach vierteln. Jedes Viertel ausrollen und darauf die Schmandcreme, die Zwiebeln und den Speck verteilen.
- 5 Im vorgeheizten Backofen (Umluft 225°C, E-Herd: 250°C) 10-15 Minuten goldbraun backen.

Am Besten schmeckt der Flammkuchen frisch aus dem Ofen!

Zutaten

Für den Teig

0.5 Würfel Hefe
1 TL Zucker
600 g Mehl
eine Prise Steinsalz
6 EL Öl

Für den Belag

300 g Zwiebeln
250 g geräucherter durchwachsener Speck
250 g Schmand
150 g Crème fraîche
Weißer Pfeffer

Backpapier

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 03.10.2025.