Flammkuchen Elsässer Art

Zutaten (für 2 Personen)

250 g Mehl
1 TL Salz
1 EL Öl
130 ml Wasser
1 Becher (200 g) Crème Fraîche (alternativ Schmand)
Muskat
Salz und Pfeffer
1 große Zwiebel
150 g gewürfelter Speck
wahlweise Streukäse

Zubereitung

1. Aus Mehl, Salz, Öl und Wasser einen Teig herstellen und diesen solange kneten, bis er nicht mehr an den Händen kleben bleibt.
2. Crème Fraîche mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat vermischen.
3. Den Backofen auf 200° C Umluft vorheizen.
4. Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.
5. Den Teig in zwei gleichgroße Teigklumpen teilen und diese auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz dünn ausrollen und auf ein Backblech oder einen Backstein geben.
6. Anschließend mit Crème Fraîche bestreichen und die Zwiebelringe darauf verteilen. Zuletzt mit dem Speck sowie ggf. Streukäse bestreuen.
7. Die Flammkuchen im vorgeheizten Backofen bei 200° C etwa 20 Minuten backen.

Deftig und rustikal: der perfekte Begleiter für einen gemütlichen Kaminabend

Verfasser: Sarah Flieshardt