Eberhard Aurich
Rezepte
www.eaurich.de

Elsässer Flammkuchen

Hefeteig für 2 Flammkuchen

250 g Mehl
125 ml Wasser
1 Teelöffel Salz
1/2 Päckchen getrocknete Hefe

Den Teig gut verkneten und eine Stunde gehen lassen, danach nochmals gut kneten.

Masse

250 g Quark (40 %)
50 g Creme fraiche
1 Ei, 1 EL Öl, 1 EL Mehl
Salz, Pfeffer, Muskat

Belag

1 große Zwiebel
150 g gewürfelter Schinkenspeck
Frühlingszwiebel oder Schnittlauch

Den gut gegangenen Hefeteig rund in zwei Portionen ausrollen, die Masse darauf streichen und den Belag darauf verteilen.

Auf Packpapier und Blech legen und im Ofen auf der untersten Schiene bei 250 Grad 12 min knusprig backen. Mit dem Grün der Frühlingszwiebel oder Schnittlauch bestreuen.