

Elsässer Flammkuchen

Frankreich (für 4 Personen)

Zutaten:

- ca. 600g Fertigteig eckig 25x38cm (2x300g), ausgerollt (oder Zutaten für selbstgemachten Teig)
- 400g Crème fraîche
- 2 grosse Zwiebeln
- 200g Bratspeck dünn geschnitten
- Pfeffer
- Muskatpulver

Vorbereitung:

- Zwiebeln in Ringe schneiden und vereinzeln.
- Speck quer in Streifen schneiden.

Zubereitung:

- Den eckigen Teig je in ein mit Backpapier belegtes Ofenblech legen und von Hand sorgfältig bis zu den Rändern ausdehnen.
- Die Crème fraîche regelmässig dünn auf dem Teig verteilen. Rundum einen kleinen Rand belassen.
- Speckstreifen und Zwiebelringe darauf verteilen.
- Mit Pfeffer und etwas Muskat würzen.
- Ca. 12 Minuten im Ofen bei 240°C backen.

Tipp:

- Für 4 Personen rechne ich hier mit 2 eckigen Kuchen.
- Den Teig kann man natürlich auch selbst herstellen aus Mehl, Salz, Wasser und Olivenöl.
- Im Gegensatz zum Pizzateig hat's hier keine Hefe drin.
- Salat dazu.

