# Flammkuchen mit Schinken

Der Flammkuchen mit Schinken schmeckt ausgezeichnet. Dieses Rezept wird der Flammkuchen mit selbst gemachten Germteig zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,4 h



## Zutaten

### für den Teig

| | |
|---|---|
| 500 g | Mehl |
| 250 ml | Wasser (lauwarm) |
| 2 Würfel | Germ (Hefe) |
| 1 Prise | Salz |

### für den Belag

| | |
|---|---|
| 200 g | Sauerrahm |
| 150 g | Créme frâiche |
| 1 Prise | Salz und Pfeffer |
| 1 Prise | Muskatnuss (gerieben) |
| 2 Stk. | Zwiebel |
| 300 g | Schinken |

## Zubereitung

1. Für den **Flammkuchnen mit Schinken** bereite zuerst den Germteig zu. Gib das Mehl entweder auf deine Arbeitsfläche oder in eine große Schüssel. Löse die frische Hefe im lauwarmen Wasser auf und füge sie dem Mehl hinzu. Vermenge alles gut, bis ein fester Teig entsteht. Knete etwas Salz mit ein. Lass den Teig dann mindestens 45 Minuten lang gehen, am besten abgedeckt an einem ruhigen und warmen Ort.

2. Während der Teig geht, beginne mit den Vorbereitungen für den Belag. Schäle und schneide die Zwiebeln in feine Ringe. Vermische den Sauerrahm und Créme frâiche und würze sie gut mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss. Heize den Ofen auf 180 Grad Heißluft vor.

3. Wenn der Teig fertig gegangen ist, halbiere ihn und rolle ihn auf zwei Backblechen ganz dünn aus. Bestreiche den Teig dann mit der Sauerrahm-Creme. Streue die Zwiebeln darüber und verteile die Schinkenstreifen gleichmäßig. Schiebe den Flammkuchen nun nur noch in den Ofen und backe ihn für etwa 20 Minuten. Dein Flammkuchen mit Schinken ist fertig und kann verspeist werden, guten Appetit!

## Tipp

Einen Flammkuchen kann man auch süß belegen. Einfach den Sauerrahm mit etwas Zucker und Zimt würzen und als Belag Äpfel, Birnen, oder anderes Obst, Zucker und Zimt verwenden.