Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln

Die beliebteste Variante des Flammkuchens ist der Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln. Kein Wunder, denn dieses Rezept schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h

Zutaten

550 g	Mehl
1 Würfel	Hefe
2 Becher	Créme frâiche
160 g	Emmentaler
1 Prise	Muskatnuss
3 EL	Öl
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
160 g	Speck
125 ml	Wasser
1 TL	Zucker
1 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Für den Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln die Hefe in einer Schüssel zerbröseln und mit Milch und Zucker verkneten. Öl und Salz und nach und nach das Wasser untermengen, bis ein feuchter Teig entsteht. Mehl unterkneten und zugedeckt ca. 1 Stunde rasten lassen.

2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C vorheizen. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Speck klein würfeln und Käse reiben. Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig noch einmal kräftig durchkneten und auf dem Backblech dünn ausrollen. Mit Crème fraîche bestreichen und mit Speck, Zwiebeln und Käse bestreuen. Ca. 10 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Zum Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln schmeckt frischer grüner Blattsalat.