Flammkuchen

Mit diesem Rezept entsteht ein leckerer Flammkuchen, der zudem aus preiswerten Zutaten zubereitet wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

20 g	Trockengerm
250 ml	Wasser
0.5 TL	Zucker
1 TL	Salz
3 EL	Öl
500 g	Mehl

Für den Belag

3 Stk.	Zwiebel
160 g	Speck
200 g	Schnittkäse
200 g	Créme frâiche

Zubereitung

1. Für den **Flammenkuchen** aus dem Mehl und den restlichen Zutaten einen Teig zubereiten. Hierfür Mehl, Germ, lauwarmes Wasser, Zucker, Salz und Öl in eine Schüssel geben und sorgfältig vermischen. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben und abgedeckt an einem warmen Ort, zum Beispiel auf der Fensterbank, rund 30 Minuten gehen lassen. Anschließend gut durchkneten und weitere 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

2. Unterdessen kommt der Belag an die Reihe. Den Speck in kleine Würfel schneiden, die abgepellte Zwiebel in schmale Ringe schneiden. Etwas Salz über die Zwiebelringe geben und dann den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

3. Nach der Rastzeit auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 1/3 des Teigs ausrollen, dann den Teig mit Créme frâiche bestreichen. Im Anschluss 1/3 der Zwiebelringe gleichmäßig darüber verteilen, dann 1/3 des Specks. Zuletzt den Flammenkuchen mit 1/3 der Käsescheiben belegen. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren.

4. Den Flammkuchen im Ofen in etwa 15 bis 20 Minuten knusprig backen.

Tipp

Der Flammkuchen schmeckt sowohl mit einem Bier, als auch mit einem Weißwein sehr gut.