



Elsässer Flammkuchen

Aus Mehl, Öl, Wasser, Salz einen Kneteteig herstellen; er darf sich nicht klebrig anfühlen. Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden; Speck ebenfalls in dünne, schmale Streifen schneiden. Teig sehr dünn ausrollen, mit Crème double oder Crème Fraîche (mit etwas süsser Sahne vermengt) bestreichen. Zwiebeln und Speck darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen auf höchster Stufe ca. 15 bis 20 Minuten backen, bis der Boden knusprig ist.



Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
KJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 8 Portionen:

200 g Mehl
 2 EL Öl
 125 ml Wasser
 Salz
 200 g Crème double
 200 g Zwiebel(n)
 100 g Speck
 etwas süße Sahne

Verfasser: Esther R.



www.chefkoch.de



