

# Hauptspeisen

## Flammkuchen

### Zutaten für 4 Flammkuchen:

- 400 - 50 g Mehl
- 10 g Hefe
- 250 ml Wasser, lauwarm
- 3 EL Öl
- 250 g Speck
- (200 g Saure Sahne
- 200 g Sahne) od.
- 400 g Creme Fraiche
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### Zubereitung:

- Hefe mit Wasser verrühren und einen kurzen Moment stehen lassen.
- Mehl in eine Schüssel sieben, Hefe-Wasser-Gemisch, Wasser, Öl und etwas Salz hinzugeben und zu einem Teig verkneten. Das ganze zudecken und an einem warmen Ort 30 Min. ruhen lassen.
- Zwiebel in feine Scheiben schneiden, Speck fein würfeln.
- Sahne Mischung od. Creme Fraiche mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Ggf. etwas Zitronensaft hinzugeben.
- Jeweils ein Blech mit etwas Teig ausrollen und Belag drauf geben. Backofen auf 220! heizen und Flammkuchen ca. 10 - 15 Min backen.

Eindeutige ID: #1155

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 23-08-2025 09:14