



Flammkuchen nach Elsässer Art

perfekt für den Herbst, mit einem Glas Federweißer



Zutaten

Teig

21 g	frische Hefe
2 TL	Zucker
600 g	Mehl
0.5 TL	Salz
7 EL	Öl
300 ml	lauwarmes Wasser

Belag

4 Becher	Schmand
2	große Zwiebeln
600 g	Speckwürfel

Zubereitung

1. Hefe mit Zucker in einer kleinen Schüssel verrühren bis die Hefe flüssig ist
2. Mehl und Salz in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde bilden
3. Öl, warmes Wasser und die Hefe in die Mehl-Mulde geben und alles zu einem Teig verkneten
4. 30min an einem warmen Ort gehen lassen
5. Ofen auf 225°C Umluft vorheizen
6. Teig in Portionen ausrollen und mit Schmand bestreichen
7. Zwiebeln schälen, halbieren und in sehr dünne Scheiben schneiden
8. Zwiebelscheiben und Speckwürfel nach Belieben auf dem Flammkuchen verteilen und 10-12min backen

Ich mag sie auch gern mit Birnen, Ziegenkäse, gehackten Walnüssen und etwas Honig, oder auch süß mit Äpfeln/Apfelmus Zimt und Zucker.

Fertig! ✨