

## Elisenlebkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen

Pralinen

500 g Brotteig (bzw. ein Hefeteig  
- wie für Pizza)  
2/5 l dicker Rahm (Creme epaisse)  
1 tb Öl (das Originalrezept  
- besteht auf Rapsöl)  
50 g gehackte Zwiebeln  
80 g geräucherter Brustspeck  
50 g Butter  
Salz  
Muskatnuss

Die Zwiebeln in der Butter dünsten und sie mit dem Rahm vermischen; würzen.  
Den geräucherten Speck in kleine Würfel schneiden und sie etwas anrösten.

Den Teig sehr dünn auf einem großen Pflaumenkuchenblech ausrollen. Die Rahm- und Zwiebelmasse auf dem Teig verteilen, die Oberfläche mit Rapsöl begießen und mit Speckwürfeln bestreuen. Im sehr heißen Ofen (so heiß wie möglich) backen.

\*\* From: [detig@iti.informatik.th-darmstadt.de](mailto:detig@iti.informatik.th-darmstadt.de) (Christine Detig) Date: 1 Sep 1993 09:56:49 GMT

Erfasser: Christine

Datum: 21.10.1993

Stichworte: Kuchen, Herzhaft, Elsass, News