

Elsässer Flammekuchen, mit Quark

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Pikant

Speck

Elsass

* TEIG

430 g Mehl

; Salz

4 tb Öl oder Schmalz

1/4 l Wasser

* BELAG

400 g Creme fraiche

400 g Zwiebeln

200 g Durchwachsener Speck

-- in dünnen Scheiben

Kümmel; auf Wunsch

* ERFASST *RK* AM 24.03.99 V

-- Ilka Spieß

-- MARTINA MEUTH/BERND

-- NEUNER-DUTTENHOFER

Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Vertiefung drücken, dorthin das Salz geben, das Öl und das Wasser. Gleichzeitig mit einer Gabel rührend das Wasser mit dem Mehl vermischen. Zu einem weichen Teig kneten, der sich allerdings nicht klebrig anfühlen darf.

In der Küchenmaschine gelingt der Teig am einfachsten: alle Zutaten bis auf das Wasser einfüllen, auf hoher Geschwindigkeit laufen lassen und dabei das Wasser angießen, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.

Teig in acht Portionen teilen und sehr dünn ausrollen, dabei zum Rund formen. Teigplatten mit Creme fraiche bestreichen, die in Ringe gehobelten Zwiebeln darauf verteilen, den in Streifen geschnittenen Speck dazwischenstreuen. Auf Wunsch Kümmel darüberstreuen. Im heißen Ofen 5 bis 10 Minuten backen, bis der Boden knusprig geworden ist und der Belag brodelt.