

Fladenbrot mit Maismehl

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Kuchen

* Teig:

150 g Weizenmehl

1 tb Öl

Wasser

Salz

* Belag:

60 g Crème fraîche, 30%

140 g Speisequark, 40%

1 Eigelb

60 g geräucherter Speck,

; durchwachsener in sehr

; kleinen Stücken;

50 g Zwiebeln

Mehl, Salz und Öl vermischen und während des Knetens Wasser sehr langsam hinzufügen bis man eine nicht zu trockene Teigkugel erhält. Teig eine halbe Stunde kühl stellen.

Zwiebeln sehr fein schneiden. Creme fraiche, Quark und Eigelb vermengen. Eine runde Form (28 cm) mit Teig dünn (1mm) auslegen, mit der Crememischung bestreichen. Zwiebeln, dann Speck aufstreuen. Pfeffern und salzen.

Im auf höchstmögliche Temperatur vorgeheizten Ofen oben 6 min. backen.