



Flammkuchen

Flammkuchen ist ein Zwiebelkuchen in Form einer kleinen Pizza. Rezept für 6 Flammkuchen.

Zutaten:

200 g Mehl
4 g Trockenhefe
125 ml Wasser
250 g Quark
100 ml süße Sahne
1 Ei
1 TL Speisestärke
Salz, Pfeffer, Koriander
1 große Zwiebel
Salz, frisch gem. Pfeffer
20 g Butter
100 g durchwachsener Speck
Schnittlauch
Öl für das Backblech

Zubereitung

Mehl in ein Schüssel sieben und mit der Trockenhefe mischen. Wasser und Salz zugeben und zu einem glatten Hefeteig verarbeiten. Bitte achten Sie darauf, daß die Trockenhefe frisch ist, ansonsten wird der Teig nicht aufgehen.

An einem warmen Ort für mindestens 30 Minuten gehen lassen. Der Teig soll dabei sein Volumen verdoppeln.

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Mit Butter und dem gewürfelten Speck in einer Pfanne andünsten.

Das Backblech einölen. Den Hefeteig in 6 Stücke teilen und diese zu dünnen Ovalen ausrollen und auf das Backblech legen. Quark, Sahne, Ei, Speisestärke und Gewürze verrühren und auf dem Teig verstreichen. Das Zwiebel-Speck-Gemisch auf die Quarkmasse geben.

Die Flammkuchen im vorgeheizten Ofen bei 300°C mit Ober- und Unterhitze und einer Backzeit von 10 - 15 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.