

# Flammkuchen pikant

Das beste Rezept für einen leckeren Flammkuchen ohne Hefe. Der einfache Teig ist schnell gemacht und wird im Backofen wunderbar knusprig.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier

### Flammkuchen-Belag:

etwa 500 g Gemüsezwiebeln  
300 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
etwa 225 g gewürfelter roher Schinken

### Flammkuchen-Teig:

500 g Weizenmehl  
1 TL Salz  
1 TL Zucker  
250 ml Bier  
100 ml Wasser

Wie backe ich einen klassischen Flammkuchen ?:

## 1 Vorbereiten:

4 große Stücke Backpapier (je etwa 40 x 30 cm) zurechtschneiden. Backofen **mit dem Backblech** vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 250 °C**  
**Heißluft etwa 230 °C**

## 2 Flammkuchen-Belag vorbereiten:

Zwiebeln abziehen und auf einem Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln oder halbieren und sehr fein schneiden. Crème fraîche mit Salz und Pfeffer würzen.



**3 Flammkuchen-Teig zubereiten:**

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig in etwa 4 gleich große Portionen teilen und jedes Teigstück auf gut bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 35 x 30 cm) ausrollen. Je eine Teigplatte auf ein Stück Backpapier legen.

**4 Flammkuchen belegen:**

Crème fraîche gleichmäßig auf den Teigplatten verstreichen, die Zwiebelscheiben und Schinkenwürfel darauf verteilen.

**5 Flammkuchen backen:**

Das heiße Blech aus dem Backofen nehmen und den ersten Flammkuchen mit Hilfe des Backpapiers daraufziehen. Flammkuchen backen.

**Einschub: oberes Drittel**

**Backzeit: etwa 8 Min.**

Den pikanten Flammkuchen sofort heiß servieren und die übrigen Flammkuchen wie oben angegeben backen.

