

Flammkuchen

Flammkuchen, der heiß, knusprig und goldbraun aus dem Backofen kommt? Mit diesem einfachen Rezept gelingt der Klassiker vom Blech garantiert.

etwa 8 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

1 TL Zucker

1 ½ TL Salz

etwa 2 EL Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

etwa 250 ml warmes Wasser

Flammkuchen-Belag:

150 g Schinkenspeck

4 große Zwiebeln

300 g Dr. Oetker Crème Légère

50 g Schlagsahne oder 50 ml

Milch

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

Wie backe ich selber einen Flammkuchen Elsässer Art?:

1 Speck und Zwiebeln vorbereiten:

Den Schinkenspeck fein würfeln, in einer Pfanne etwas ausbraten, dann aus dem ausgelassenen Fett nehmen. Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und in dem Fett dünsten. Schinkenspeck und Zwiebeln mischen und erkalten lassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 250 °C

Heißluft etwa 230 °C



3 Flammkuchen belegen:

Crème légère und Sahne verrühren, mit den Gewürzen abschmecken. Hefeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und halbieren. Jede Hälfte 2-3 mm dünn zu einer runden Platte ausrollen. Eine der Hefeteigplatten auf das Backblech legen, zunächst mit der Hälfte der Crème-légère-Mischung bestreichen, dabei 1 cm am Rand frei lassen. Darauf die Hälfte der Speck-Zwiebelmischung verteilen und den Flammkuchen goldbraun backen. Den zweiten Flammkuchen ebenso belegen und backen.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 13 Min.

Die Flammkuchen heiß servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- [Hier](#) gibt es viele weitere Tipps & Tricks rund um Hefeteig.

