



pb
die beste Küche

Elsäßer Flammkuchen

Das perfekte Gericht für einen gemütlichen Abend mit Freunden. Mit einem Glas Federweißen, Riesling oder einem leichten und leicht zu trinkendem Wein aus Ihrer Region, servieren Sie einen ausgezeichneten Hauptgang.

Elsäßer Flammkuchen

Zutaten

- 0,5 Würfel frische Hefe
- 20 g Gänseschmalz (alternativ: Butterschmalz)
- 70 ml lauwarmes Wasser
- 300 g Mehl
- 1 Prieser Salz
- 3 Zwiebeln
- 200 g Crème fraîche
- 125 g gewürfelten Bacon
- frisch gemahlener Pfeffer
- frischer Schnittlauch



Der Abend wird perfekt

Die Hefe und das Schmalz im lauwarmen Wasser auflösen. Mehl und Salz hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und 1 Stunde zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Den Teig nochmals durchkneten und in zwei Teile teilen. Jeweils auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech dünn ausrollen. Crème fraîche auf den Böden verstreichen und Zwiebelringe und Bacon gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen. Mit Schnittlauchröllchen garnieren.

Tipp: Zwiebel und Bacon durch 150 g geriebenen Ziegenkäse und 100 g Walnüsse ersetzen. Für eine süße Variante geschnittene Äpfel oder Birnen mit Mandelblättchen verwenden.