Elsässer Flammkuchen

Zutaten

- 50 g Zwiebeln
- 75 g geräucherter Speck
- 15 g Butter
- 350 g Cremé fraîche
- 150 g Mehl
- 30 g Trinkwasser
- 2,5 g Salz
- 1 Beutel Maggi Fix für Putengeschnetzeltes

Zubereitung

1. Zwiebel schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Frühstücksspeck in Streifen schneiden.
2. Für den Teig in einer Schüssel die weiche Butter, 100 g Sauerrahm und Salz gut miteinander verrühren. Weizenmehl zugeben und zu einem Teig verkneten. Bei Bedarf etwas Mehl zugeben. Den Teig ca. 30 Min. ruhen lassen.
3. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
4. Den Teig zu einem ca. 3 mm dicken Rechteck ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
5. In einer Schüssel 250 g Sauerrahm mit Wasser und Maggi Fix für Putengeschnetzeltes verrühren, auf den Teig streichen und mit Zwiebel und Frühstücksspeck belegen. Den Flammkuchen im Backofen ca. 25-30 Min. backen.

40 Minuten

4 Portionen

Nährwerte

Kohlenhydrate	34,56 g
Energie	455,15 kcal
Fett	30,63 g
Eiweiß	10,21 g