

Flammekuchen...

Kategorien: Backen, Pikant, Brot

Zutaten für: 1 Rezept

SCHUHBECK

400	Gramm	Fertiger Brotteig Mehl; zum Ausrollen Butter; fuer das Blech
150	Gramm	Speisequark 20% Fett
100	Gramm	Creme fraiche
1		Ei Salz Pfeffer Muskat
2		Zwiebeln
1	Essl.	Oel
1/2	Teel.	Weinessig
300	Gramm	Durchwachsener Speck In duennen Scheiben
2	Essl.	Speisestaerke

MEUTH, NEUNER-DUTTENHOFER

TEIG

430	Gramm	Mehl Salz
4	Essl.	Oel Oder Schmalz
1/4	Ltr.	Wasser

BELAG

400	Gramm	Creme fraiche
400	Gramm	Zwiebeln; in feine Ringe
200	Gramm	Durchwachsener Speck In duennen Scheiben

Anleitung:

Alfons Schubeck:

Brotteig duenn ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen.

Quark, Creme fraiche, Staerke und das Ei in eine Schuessel geben und zu einer glatten Creme verruehren und wuerzen.

Oel erhitzen und den Speck darin auslassen. Die Zwiebelringe dazugeben und kurz mit durchschwenken. Mit Essig betrauefelt etwa 30 Minuten marinieren.

Backofen auf 250 Grad oder hoeher vorheizen.

Den Brotteig mit der Quarkmasse bestreichen. Mit den marinierten Zwiebeln und den Speckstreifen bestreuen. Im heissen Backofen ca. 10 Minuten backen und sofort servieren.

Martina Meuth, Bernd Neuner-Duttenhofer:

" Ich wuensche Ihnen stets gutes gelingen "

Mehl auf die Arbeitsflaeche haeufen, in die Mitte eine Vertiefung

Flammekuchen...

(Fortsetzung)

druecken, dorthin das Salz geben, das Oel und das Wasser. Gleichzeitig mit einer Gabel ruehrend das Wasser mit dem Mehl vermischen. Zu einem weichen Teig kneten, der sich allerdings nicht klebrig anfuehlen darf.

In der Kuechenmaschine gelingt der Teig am einfachsten: alle Zutaten bis auf das Wasser einfuellen, auf hoher Geschwindigkeit laufen lassen und dabei das Wasser angiessen, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.

Teig in Portionen (von je etwa 65 g) teilen und sehr duenn ausrollen, dabei zum Rund formen. Teigplatten mit Creme fraiche bestreichen, die in Ringe gehobelten Zwiebeln darauf verteilen, den in Streifen geschnittenen Speck dazwischenstreuen. Im heissen Ofen 5 bis 10 Minuten backen, bis der Boden knusprig geworden ist und der Belag brodelt.