

Elsässer - Flammekuchen 1

Kategorien: Kuchen, Land, Pikant, Frankreich

Zutaten für: 4 Portionen

50	Gramm	Butter
500	Gramm	Brotteig (bzw. ein Hefeteig wie

FÜR PIZZA)

0,4	Ltr.	Dicker Rahm (Creme epaisse)
1	Essl.	Öl (das Originalrezept besteht Auf Rapsöl)
50	Gramm	Gehackte Zwiebeln
80	Gramm	Geräucherter Brustspeck

Anleitung:

Die Zwiebeln in der Butter dünsten und sie mit dem Rahm vermischen; würzen. Den geräucherten Speck in kleine Würfel schneiden und sie etwas anrösten. Den Teig sehr dünn auf einem grossen Pflaumenkuchenblech ausrollen. Die Rahm- und Zwiebelmasse auf dem Teig verteilen, die Oberfläche mit Rapsöl begiessen und mit Speckwürfeln bestreuen.

Im sehr heissen Ofen (so heiss wie möglich) backen.