

FLAMMKUCHEN (6 Portionen)

Für den Teig

200 g Mehl
2 EL Öl
Salz
1 Eigelb
100 ml Wasser

Mehl, 1 EL Öl, Salz und das Eigelb sowie 100 ml Wasser in eine Schüssel geben.

Mit dem Knethaken des Handrührgerätes so lange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche mit der Hand nochmals kräftig durchkneten, mit 1 EL Öl bestreichen mit Folie leicht abdecken und 30 Minuten kühl stellen.

Für den Belag

200 g Zwiebeln
180 g Schinkenspeck
klein gewürfelt
4-6 EL Creme fraiche
Pfeffer, Salz

Die Zwiebeln fein würfeln.

Zusammen mit dem Schinkenspeck kurz in der heißen Pfanne anschwemmen.

Den Teig nochmals auf bemehlter Fläche kneten und zu einem Kreis oder einem Rechteck ausrollen.

Die Teigplatte mit Crème fraiche bestreichen.

Zwiebeln- und Schinkenspeckwürfel darauf verteilen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Im Backofen bei 225°C (U: 220 Grad, Gas: Stufe 4) ca. 30 Minuten backen.