

Elsässer Flammkuchen aus dem Thermomix®



© Elsässer Flammkuchen - Rezepte mit Herz



40 Min. + Wartezeit



leicht



4 Portionen

Der Klassiker - schnell, einfach und preiswert

Flammkuchen ist die französische Antwort auf Pizza und heißt dort Tarte Flambée.

Die Elsässer Variante mit Speck, Zwiebeln und Käse ist die Bekannteste. Im Elsass selbst wird der Flammkuchen aber auch sehr gerne mit Münsterkäse und Kümmel gegessen.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	FÜR DEN TEIG	
<input type="checkbox"/>	250 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	30 g	Öl
<input type="checkbox"/>	1 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	120 g	lauwarmes Wasser
<input type="checkbox"/>		Mehl zum Arbeiten
<input type="checkbox"/>	FÜR DIE SCHMAND CREME	
<input type="checkbox"/>	200 g	Schmand (20% Fett)
<input type="checkbox"/>	2 TL	Milch
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	1/4 TL	Pfeffer
<input type="checkbox"/>	1 Msp.	geriebene Muskatnuss
<input type="checkbox"/>	125 g	Schinkenspeckwürfel
<input type="checkbox"/>	2	Zwiebeln
<input type="checkbox"/>	100 g	geriebener Käse (z.B. Emmentaler)

Zubereitung

1. Für den Teig alle Zutaten in den Mixtopf geben und 20 Sek./Teigstufe kneten. Den Teig mit der Hand noch mal durchkneten, in Folie wickeln und 30 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Backofen auf 190 °C Umluft (Ober-/Unterhitze nicht empfehlenswert) vorheizen, ein oder zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf Backblechgröße (ca. 30 x 40 cm) ausrollen und auf ein Backblech legen. Alternativ den Teig in vier Portionen teilen, zu dünnen Fladen (ca. 2 mm dick) ausrollen, je zwei Fladen auf ein Backblech legen.
4. Für die Schmandcreme alle Zutaten in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 3,5 vermengen. Creme mit einem Löffel gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Zwiebeln abziehen, in feine Scheiben schneiden, dann mit Schinkenspeckwürfeln und Käse auf dem Flammkuchen verteilen.
5. Im heißen Ofen 12-15 Min. backen, bis die Ränder knusprig braun sind. Sofort in Stücke schneiden und heiß servieren.

Unser Tipp

Wer zum Abschluss eine süße Variante zubereiten möchte - z.B. mit fein geschnittenen Apfelspalten - lässt bei der Schmandcreme einfach die Gewürze raus.

Unsere Empfehlung

Das Wiegemesser für Pizza- und Flammkuchen von Wundermix ist ein praktischer und schöner Küchen-Helfer beim Servieren des Flammkuchens.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 545 kcal - 22 g E - 28 g F - 50 g KH