

Elsässer Flammkuchen aus dem Thermomix®



© Elsassier Flammkuchen - Rezepte mit Herz



30 Min.



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	Pflanzenöl
<input type="checkbox"/>	1 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	120 g	lauwarmes Wasser
<input type="checkbox"/>		Mehl zum Arbeiten
<input type="checkbox"/>		FÜR DIE SCHMANDCREME
<input type="checkbox"/>	200 g	Schmand
<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"/>	100 g	geriebenen Käse (z.B. Emmentaler)
<input type="checkbox"/>	2	Zwiebeln

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 Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 190 °C Umluft (Ober-/Unterhitze nicht empfehlenswert) vorheizen, ein oder zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Den Teig auf etwas Mehl zu einem Rechteck in Backblechgröße (ca. 30x 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.
5. Zwiebeln in feine Scheiben schneiden. Zwiebeln, Schinkenspeckwürfel und Käse auf den Flammkuchen oder auf den jeweils die kleinen Fladen verteilen.
6. Im heißen Ofen (bei 2 Backblechen mit zwei Einschubleisten arbeiten) in den vorgeheizten Ofen schieben und 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 und salzt und pfeffert den Flammkuchen vor dem Belegen mit einem Streuer.

Unsere Empfehlung

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