



Vallée de Kayzersberg
L'Alsace essentielle [®]

FLAMMENKUCHEN (FLAMMENKUECHE)

Das echte elsässische Rezept

#visitKB

www.kaysersberg.com

Anzahl der Personen: 1

Vorbereitungszeit: 20 Min

Kochzeit: 10 Min

ZUTATEN

- 250 g Mehl
- 5 cl Öl
- 2 große Zwiebeln
- 120 g Speckwürfel
- 20 g Butter
- 100 g Quark
- 10 cl dicke Sahne
- Muskatnuss
- 1 Esslöffel Rapsöl.
- Salz und Pfeffer

DIE SCHRITTE

- Bereiten Sie den Teig mithilfe einer Küchenmaschine oder von Hand zu.
- Mischen Sie das Mehl, ½ Teelöffel Salz.
- Das Öl und nach und nach 15 cl lauwarmes Wasser.
- Rühren Sie einige Minuten, um einen elastischen Teig zu erhalten,
- Lassen Sie ihn dann 1 Stunde abgedeckt ruhen.
- Heizen Sie Ihren Backofen auf 280 °C vor.
- Schneiden Sie die Zwiebeln in feine Streifen und lassen Sie sie bei schwacher Hitze 5 Minuten lang in einem Stück Butter schmelzen, ohne dass sie braun werden.
- Braten Sie die Speckstreifen kurz an.
- Mischen Sie den Quark und die Sahne und würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss.
- Rollen Sie den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis aus, der etwa einen Millimeter dick ist.
- Legen Sie ihn auf ein bemehltes Blech. Streichen Sie die Käse-Sahne-Mischung auf den Teig und verteilen Sie die Zwiebeln, die Speckwürfel und einen Esslöffel Öl darauf.
- Lassen Sie den Teig etwa 10 Minuten im Ofen backen.

UNSER VORSCHLAG

Ein Edelszwicker oder ein Pinot Gris sind die perfekte Begleitung für einen mit Liebe gebackenen