Elsässer Flammkuchen

Zutaten für ein Blech:

Für den Teig

- 220 g Weizenmehl
- 100 ml Wasser
- ½ TL Salz
- 1 Ei (das Eigelb davon)
- 2 EL Olivenöl

Für den Belag

- 150 g Schmand
- 100 g Creme Fraiche
- Salz
- Pfeffer
- 250 g geräucherte Schinkenwürfel
- 2 Zwiebeln

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 25 Minuten
Ruhezeit:	30 Minuten

Zubereitung:

1. Verknete alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel. Wickele ihn in Folie ein und lasse ihn für 30 Minuten ruhen.
2. Heize deinen Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vor.
3. Verrühre in einer Schüssel den Schmand mit der Creme fraiche, dem Salz und dem Pfeffer.
4. Schäle die Zwiebel und schneide sie in dünne Ringe.
5. Rolle den Flammkuchenteig aus, lege ihn auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
6. Verstreiche die Schmandcreme darauf.
7. Verteile die Zwiebeln und die Schinkenwürfel auf der Schmandcreme.
8. Backe deine Flammkuchen für 15 Minuten im Backofen, bis er goldgelb ist.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.