



Badischer Flammkuchen

Zutaten

Boden

10 g frische Hefe
100 g Weizenmehl
25 g Roggenmehl
2 EL Öl
1 Prise Salz
1 Prise Zucker

Belag

1 Eigelb
50 g Crème fraîche
1 EL Schlagsahne
Salz, Pfeffer, Muskat
250 g grüner Spargel
1 Zwiebeln
40 g gewürfelter Schwarzwälder Schinken

Zubereitung

Die Hefe in ca. 70–80 ml warmen Wasser auflösen. In einer Schüssel das Weizenmehl, Roggenmehl, Öl, jeweils eine Prise Salz und Zucker und die Hefe mit den Knethaken des Handrührers zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 50 Minuten gehen lassen.

Inzwischen in einer Schüssel das Eigelb, die Crème fraîche und die Sahne verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Zwiebel ganz fein hacken und ebenfalls unterrühren.

Den Spargel putzen, längs halbieren, in 3–4 cm große Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser 3 Minuten bissfest garen. Abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem sehr dünnen Fladen ausrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die Crème-fraîche-Mischung darauf streichen und den Spargel und die Schinkenwürfel darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene 15 Minuten backen.

Flammkuchen aus dem Ofen nehmen und direkt servieren.