



Elsässer Flammkuchen

Zutaten

Für den Teig

220 g Mehl
3 EL Olivenöl
1 Eigelb
1/2 TL Salz
100 ml warmes Wasser

Für den Belag

300 g Zwiebeln gewürfelt
250 g Speckwürfel
250 g Schmand
150 g Crème fraîche
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig vermengen und zu einer homogenen Masse verkneten. Den Teig auf einem eingefetteten Blech ausrollen. Den Schmand und die Crème fraîche zu einer Soße verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße auf dem ausgerollten Teig verteilen, mit Zwiebeln und Speckwürfeln belegen. Den Flammkuchen bei 220°C im Backofen goldbraun backen.