

# Elsässer Flammkuchen

*Für 1 Portion*

## Zutaten

- 300 g Mehl
- 2 TL Schmalz (weich)
- 1 Prise Zucker
- 15 g Hefe
- 150 ml Wasser (lauwarm)
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 60 g Schlagrahm
- 1 EL Öl
- 1 Prise Muskat
- 100 g Quark
- 1 Ei
- 60 g Speck (mager)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise weisser Pfeffer

## Zubereitung

1. Hefeteig bereiten, Ofen auf 250°C vorheizen.
2. Zwiebel schälen, in Ringe schneiden, in Butter und Öl glasig schmoren. Speck in sehr feine Scheiben schneiden. Quark mit Rahm, Ei und Gewürzen vermischen.
3. Teig kneten, vierteln, jedes Stück hauchdünn ausrollen. Teigfladen auf ein leicht gefettetes Backblech geben, mit Quarkmischung bestreichen, Zwiebeln und Speck darüberstreuen. Auf mittlerer Schiene ca. 10-12 Minuten backen, bis die Flammkuchen leicht hellgoldgelb sind. Warm servieren.

## Tipps & Tricks

Kein Flammkuchen ohne Riesling... :-)

Die angegebenen Mengen und Garzeiten beziehen sich auf die Original-Menge von einer Portion und müssen ggfs. angepasst werden.