

Flammkuchen – NÄGELSFÖRST Klassiker

Zutaten:

Teig

- 200 g Mehl
- 1 EL Öl
- 110 ml Wasser
- 1 TL Salz

Schmandmischung

- 200 g Schmand
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Belag

- 2 Zwiebeln
- 100 g Speck in feinen Streifen



Zubereitung:

1. Aus Mehl, Öl, Wasser und einer Prise Salz einen Teig herstellen. Den Teig solange kneten, bis dieser nicht mehr an den Händen kleben bleibt, ansonsten noch etwas Mehl unterarbeiten.

Mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

2. Den Schmand glatt rühren und mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Zwiebel abziehen, halbieren und in ganz dünne Streifen schneiden.

3. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz schön dünn ausrollen und auf ein Backblech geben. Jetzt mit dem Schmand bestreichen, Zwiebeln darauf verteilen und mit dem Speck bestreuen.

4. Im vorgeheizten Ofen bei mindestens 200 °C gut 20 Minuten backen.

