



Flammenkuchen (Elsass) von gertrud.e

Mengen für 10 Personen

2.5 Stück Trockenhefe	mit
8.0 g Zucker	in
7.5 dl Wasser	auflösen
25 g Salz	mit
1.25 kg Weissmehl	in eine Schüssel geben, die Hefelösung in die Mitte geben, alles zusammen zu einem Teig zusammenkneten. In Einzelportionen oder für ein ganzes Blech dünn (!) auswallen und flach (ohne Rand zu machen) auf ein mit Backpapier belegtes Blech auslegen.
500 g Rahmquark	
500 g Crème fraiche	miteinander vermischen, auf den Teigboden verteilen und ausstreichen.
375 g Specktranchen	fein schneiden, auf die Quarmasse verteilen.
300 g Zwiebeln	in feine Ringe schneiden, auf die Quarkmasse verteilen. Bei 220° unter Aufsicht während 15- 20 Minuten im Backofen backen.

Zwiebeln und speck können natürlich auch mehr verwendet werden, auch mit Pfeffer und Paprika können zusätzliche Geschmacksvarianten erzielt werden.