



## Flammenkuchen (Elsass) von schumba

Mengen für 20 Personen

168 g Hefe	mit
16 g Zucker	in
1.5 Liter Wasser	aauflösen
50 g Salz	mit
2.5 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.
1.0 kg Rahmquark	
1.0 kg Crème fraiche	miteinander vermischen, auf den Teigboden verteilen und ausstreichen.
750 g Specktranchen	fein schneiden, auf die Quarkmasse verteilen.
600 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.