



## Elsässer Flammkuchen

4 Stück

200 g Mehl

120 ml Wasser

1 EL Öl

Salz

400 g Schmand oder Crème fraîche

4 kleine Zwiebeln

250 g durchwachsener Speck

Zwiebeln pellen und würfeln

Speck würfeln

Aus Mehl, Wasser, Öl und etwas Salz einen Teig bereiten, sehr gut durchkneten und in Folie gewickelt im Kühlschrank mindestens 60 Min., gerne auch viel länger ruhen lassen. Den Teig in 4 gleiche Portionen teilen und sehr dünn ausrollen (dafür eignet sich ganz besonders eine Nudelmaschine!!!). Mit der Crème fraîche bestreichen, dabei die Ränder freilassen, dann die Zwiebeln und dann den Speck darauf streuen. Im auf mindestens 250° vorgeheizten Backofen auf Backpapier ca. 10 Min. backen. Wer hat, benutzt seinen Pizzastein und backt bei bis zu 300°.

Man kann den Belag noch mit Gorgonzola oder Munsterkäse erweitern. Lecker!

Dazu gibt's Weißwein, am liebsten natürlich Elsässer.