



FLAMMKUCHEN

🕒 30 min ☺ Leicht

Backzeit ca. 15 min, Ruhen ca. 30 min

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

1/2 Würfel frische Hefe, ca. 21 g

ca. 350 g Mehl

Salz

Mehl, zum Arbeiten

200 g MinusL Schmand

2 Eigelb

Pfeffer, aus der Mühle

250 g geräucherter Bauchspeck

3 Frühlingszwiebeln

3 kleine rote Zwiebeln

1 EL frisch gehackter Thymian

ZUBEREITUNG

- 1.** Die Hefe in ca. 175 ml lauwarmem Wasser auflösen, mit dem Mehl und 1 TL Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 220°C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
- 2.** Den Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche durchkneten, in 4 Stücke teilen und jeweils zu einem großen Fladen ausrollen. Je zwei Stück auf ein Backblech legen.
- 3.** Den Schmand mit den Eigelben glatt rühren und mit ein wenig Salz und Pfeffer würzen. Jeweils auf den Teig streichen und dabei einen schmalen Rand frei lassen.
- 4.** Den Speck in Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Die roten Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Die vorbereiteten Fladen mit allen Zutaten belegen und mit dem Thymian bestreuen.
- 5.** Im Ofen 10–15 Minuten goldbraun und knusprig backen. Von den Blechen nehmen, leicht pfeffern und in Stücke geschnitten servieren.