

Flammecheueche

Die Spezialität aus dem Elsass kann man sehr gut selbst zubereiten. Der Belag lässt sich je nach Vorlieben variieren. Neben Speckwürfeli und Zwiebeln kann man den Teig auch mit Schinken, grob geriebenem Käse, fein gehobeltem Knoblauch, fein geschnittenen Pilzen, Kräutern und vorgegärtem Gemüse belegen. Dazu serviert man traditionell einen Weisswein wie z. Bsp. Gewürztraminer.



200g Mehl ½ KL Salz ¼ Würfel Hefe zerbröckelt	alles in eine Schüssel geben
1 – 1½ dl Wasser, lauwarm	beigeben, zu einem elastischen Teig kneten und bei Zimmertemperatur zugedeckt ums Doppelte gehen lassen
	Teig auf wenig Mehl 3 mm dünn auswallen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
1 Becher Sauerrahm (Crème fraîche) Pfeffer, wenig Kräutersalz	gut verrühren und auf den Teig streichen
100 – 150g Speckwürfeli	in Bratpfanne glasig braten, auf Haushaltspapier abtropfen lassen und auf den Sauerrahm verteilen
evtl. Zwiebelringe	andämpfen und auf dem Speck verteilen
Backen:	220°C untere Ofenhälfte ca. 12 Minuten
Tipp:	die doppelte Menge Teig zubereiten und die eine Hälfte ohne gehen zu lassen tiefkühlen