

Flammkuchen



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 100 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Creemefraiche	200 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	125 ml
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Frischer Germ	20 g
Feinkristallzucker	½ Teelöffel
Weizenmehl (glatt)	300 g
Leitungswasser / Stilles Wasser	175 ml
Rapsöl	3 Esslöffel
Salz	¼ Teelöffel
Glatte Petersilie / Petersilgrün	½ Bund
Knoblauchzehen	4 Stk.
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Kartoffeln / Erdäpfel mehlig	350 g
Speckwürfel	125 g
Zwiebeln	250 g

Zubereitung:

- ½ Würfel Germ (20 g)
- ½ TL Zucker
- 300 g Mehl, glatt
- 175 ml lauwarmes Wasser
- 3 EL Öl
- ¼ TL Salz

- ½ Bund Petersilie
- 4 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 200 g Creme fraiche
- 125 ml Schlagobers

- 2 Eier
- 350 g Kartoffeln, mehlig
- 125 g Schinkenspeckwürfel
- 250 g Zwiebeln

Germ und Zucker mit einer Gabel zerdrücken bis eine flüssige Masse entsteht.

Mit Mehl, Salz, und lauwarmem Wasser gut verkneten. Bei Bedarf noch etwas Wasser zugeben, damit ein fester aber geschmeidiger Germteig entsteht.

Mit einem nassen Tuch zudecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Petersilie fein hacken, Knoblauch zerdrücken.

Zwiebel fein nudelig und Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Am besten mit einem Gurkenhobel.

Crème fraîche, Schlagobers, Knoblauch, Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Eier gut verrühren.

Teig halbieren und sehr dünn oval ausrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Mit der Kräutermasse bestreichen, jeweils mit die Hälfte von Zwiebeln, Speckwürfel und

Kartoffelscheiben belegen. Salzen und mit Öl bestäuben.

Mit der zweiten Teighälfte ebenso vorgehen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180° Umluft ca. 15 – 20 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2137-Flammkuchen.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at