

Rezept

Flammkuchen Elsässer Art

Ein Rezept von Flammkuchen Elsässer Art, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 Rezeptmenge Flammkuchenteig (siehe Rezept-Tipp unten) | 200 g Magerquark |
| 1 Eigelb | 100 g Crème fraîche |
| Pfeffer | Salz |
| 1 rote Zwiebel | frisch geriebene Muskatnuss |
| Mehl zum Arbeiten | 150 g geräucherter Schinkenspeck in Würfeln |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal, 24 g F, 27 g EW, 75 g KH

Zubereitung

1. Den Flammkuchenteig nach Grundrezept zubereiten und kurz ruhen lassen. Den Backofen samt Backblech auf 250° vorheizen.
2. Inzwischen den Quark mit Crème fraîche und Eigelb glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Zwiebel schälen und in sehr dünne Ringe schneiden oder hobeln.
3. Den Teig vierteln und nacheinander auf leicht bemehltem Backpapier dünn ausrollen. Die anderen Teigstücke dabei abgedeckt lassen, damit sie nicht austrocknen und elastisch bleiben. Den ausgerollten Teig dünn mit einem Viertel der Creme bestreichen. Mit je einem Viertel der Zwiebelringe und Speckwürfel belegen.
4. Flammkuchen samt Backpapier auf das heiße Backblech ziehen und 12 Min. backen. In Stücke schneiden und sofort servieren.