

## Rezept

# Flammkuchen Elsässer Art

Ein Rezept von Flammkuchen Elsässer Art, am 20.12.2025

## Zutaten

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

## 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.