

Rezept

Klasisscher Flammkuchen aus dem Elsaß

Ein Rezept von Klasisscher Flammkuchen aus dem Elsaß, am 23.04.2024

Zutaten

250 g	Mehl Typ 405, Mehl für die Arbeitsfläche		1/2 Päckchen Trockenhefe
	1/2 TL Salz	250 g	Quark
100 g	Crème fraîche	1	Ei
1 EL	Kartoffelstärke		schwarzer Pfeffer
	Satz	3	Frühlingszwiebeln
150 g	durchwachsener Speck		

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 1/2 Bleche oder 4 runde Tartes | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Tarteteig das Mehl mit der Trockenhefe und dem Salz vermengen. 130 ml lauwarmes Wasser hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig zu nass sein, etwas mehr Mehl unterkneten; ist er zu trocken, etwas Wasser zufügen. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. aufgehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
2. Inzwischen für den Belag den Quark in einem feinen Sieb gut abtropfen lassen. Anschließend den Quark mit Crème fraîche, dem aufgeschlagenen Ei und der Kartoffelstärke glatt verrühren. Mit Pfeffer und nicht zu viel Salz abschmecken.
3. Den Backofen auf 230° vorheizen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Den Speck in ca. 1/2 cm dicke Streifen schneiden. Den Tarteteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche so dünn wie möglich (ca. 0,3 cm dick) ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
4. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und anschließend mit der Quarkmischung bestreichen. Die Speckstreifen und die Frühlingszwiebeln darauf verteilen. Die Tarte im vorgeheizten Backofen (Mitte) in ca. 5-8 Min. backen – der Teig sollte knusprig und der Belag leicht gratiniert sein. Heiß servieren.