

# FLAMMKUCHEN

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten für 4 Stück:

### Hefeteig:

- 20 g Hefe / Germ
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 400 g (glattes) Mehl
- 3 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- Mehl für die Arbeitsfläche

### Belag:

- 300 g Zwiebeln
- 150 g Speck
- 1 B Sauerrahm / Schmand
- 1 B Quark / Topfen
- Salz
- Pfeffer

### Dekoration:

- Lauchzwiebel

## Zubereitung:

Hefe mit 1/4 l lauwarmem Wasser verrühren. Mehl und Salz mischen, aufgelöste Hefe und Olivenöl zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, Speck in kleine Würfel schneiden, Quark mit Schmand verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Ofen auf 220° Umluft vorheizen.

Hefeteig nochmals durchkneten, in 4 Teile teilen und auf mit Backpapier belegten Backblechen dünn ausrollen.

Quark-Schmandmischung auf den 4 Hefefladen verteilen, mit Zwiebelringen und Speckwürfeln belegen und im Ofen 12 - 15 Minuten backen.