

# Elsässer Flammekueche

**Für 6 Personen**

## **Zutaten:**

Spezialflammekuecheteig:

- 430 g Mehl, Salz
- 15 g Öl oder Schmalz
- 1/4 l Wasser

## **Belag:**

- 400 g frischer Rahm
- 400 g Zwiebeln
- 200 g Speck in dünnen Scheibendurchwachsen

## **Zubereitung:**

Das Mehl auf der Arbeitsfläche häufen und eine Vertiefung in die Mitte drücken. Salz Öl und Wasser dazugeben. Gleichzeitig mit einer Gabel das Wasser sofort mit dem Mehl vermischen. Schließlich zu einem weichen Teig kneten so das der Teig nicht klebrig wird.

Wichtiger Hinweis:

In der Küchenmaschine gelingt der Teig am einfachsten; alle Zutaten bis auf das Wasser einfüllen und auf hoher Geschwindigkeit laufen lassen und dabei das Wasser angießen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig in gleichmäßige Portionen teilen und jeweils sehr dünn ausrollen und gleichzeitig Rundformen. Die Teigplatten dick mit Rahm bestreichen, die in dünne Ringe gehobelten Zwiebeln darauf verteilen, den in schmale Streifen geschnittenen Speck dazwischen streuen. Im sehr heißen Ofen 5 bis 10 Minuten backen, bis der Boden knusprig geworden ist und der Belag brodelt.

Dazu empfehlen wir einen Sylvaner...

