

Flammkuchen nach Elsässer Originalrezept

Für 2 Bleche

500 g Flammkuchenteig	200 g Schmand	250 g Magerquark
Salz, Pfeffer	1 - 2 Zwiebel	150 g Speckwürfel
Schnittlauch		

Den Flammkuchenteig nach Rezept zubereiten. Nach der Ruhezeit von 30 Minuten Teig halbieren und dünn, oval ausrollen, sodass jeder Teig auf ein Blech passt. Blech mit Backpapier belegen und Teigfladen darauflegen.

Für den Belag Schmand mit Quark und Salz und Pfeffer verrühren. Belag auf die Flammkuchenteige verteilen und glatt streichen. Zwiebeln nach Belieben klein schneiden und mit den Schinkenwürfeln ebenfalls auf den Flammkuchen verteilen. Ofen auf 250 Grad (Umluft: 230 Grad) vorheizen.

Flammkuchen im vorgeheizten Ofen 10 Min. backen, bis er braun wird oder Blasen wirft. Kurz vor dem Servieren noch etwas, in Röllchen geschnittenen, Schnittlauch auf den Flammkuchen streuen.

NN am 19. August 2026