

Elsässer Flammekuchen

300 g	Mehl
1 Pck.	Trockenhefe
2 EL	Olivenöl
1 TL	Salz
175 ml	lauwarmes Wasser
200 g	Quark (Minus L)
50 g	Schmand (Minus L)
2	Eier
	Muskatnuss
300 g	durchwachsener Speck oder Bacon
1	Gemüsezwiebel
100 g	geriebener Emmentaler (Minus L)
	Salz, Pfeffer

Aus Mehl, Hefe, Öl, Salz und Wasser einen Teig herstellen. Abgedeckt an warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Anschließend auf ein Backblech ausrollen und nochmals gehen lassen.

Währenddessen Quark, Schmand und Eier verrühren. Mit Salz, Pfeffer und ein wenig Muskat würzen.

Speck würfeln. Zwiebel grob würfeln.

Die Quarkmasse auf dem Teig verteilen. Speck und Zwiebeln darauf geben. Abschließend den geriebenen Käse darauf verteilen.

Bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) für 15 – 20 Minuten im Ofen backen.