Elsässer Flammkuchen

Pizza » Party-Pizza » Blechpizza

Zutaten (16 Stücke)

» 300g Mehl
» 30g frische Hefe
» 1TL Zucker
» 4EL Öl
» Salz & Pfeffer
» 250g Frühstücksspeck
» 300g Zwiebel(n)
» 4 Eigelb
» 250g Saure Sahne

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe und Zucker in 150ml lauwarmem Wasser auflösen. In die Mulde gießen und mit etwas Mehl verrühren. Ca. 15min zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. 3EL Öl und ca. 1/2TL Salz zugeben, alles zu einem glatten Teig verkneten. 20-30min gehen lassen.

2. Speck in Streifen schneiden. Zwiebeln würfeln. Speck im übrigen Öl anbraten. Zwiebeln zufügen. 3 Eigelbe und saure Sahne, bis auf 1TL verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Hefeteig nochmals durchkneten und halbieren. Jede Hälfte etwas größer als ein halbes Backblech ausrollen und auf das Blech legen. Speck-Zwiebel-Mischung auf beiden Teighälften verteilen. Kanten jeweils etwas überklappen. Eier-Schmand darüber gießen.

4. Übriges Eigelb und restlichen Schmand verquirlen, Teigkanten damit bestreichen und Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 20min backen. In Streifen schneiden und lauwarm servieren.

Nährwerte: 200kcal/E6g/F13g/KH15g pro Stück

angelegt am: 18.09.2002 Rezept-Nr: 160

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke