

Flammkuchen



Für den Teig:

| | |
|--------|-------------------------------|
| 2EL | Öl |
| 125ml | Wasser mit Eiswürfel gemischt |
| 1Prise | Salz |
| 250g | Dinkelmehl 1050 |

Für den Belag:

| | |
|----------|---|
| 1 | Zwiebel (in halbe Ringe dünn geschnitten) |
| 200g | Schinken |
| 1 Becher | Crème double |
| 1 Becher | Schmand 24% Fett |
| 150g | Käse (gerieben) |
| | Pfeffer, Salz, Schnittlauch in Röllchen geschnitten |

Zubereitung:

Knetteig bereiten, ganz dünn ausrollen. Schmand und Crème double mischen, würzen und auf den Teig verstreichen. Zwiebeln 2 Minuten dämpfen und verteilen. Den Schinken fein schneiden. Schinken, geriebenen Käse darüber streuen und Ca. 20 Minuten backen (Untere Einschubleiste).

Mit Schnittlauchröllchen besteuern und servieren.

Backtemperatur: Vorheizen 250°C, backen 190°C

Backzeit ca. 20 Minuten

Wer Kalorien sparen möchte, ersetzt Crème double durch 20%igen Quark.