

Elsässer Zwiebelkuchen (Variation)



Zutaten für zwei Personen:

250 g Mehl
1/2 TL Salz
1/2 TL Zucker
1 TL Trockenhefe
1 EL Olivenöl
125 ml lauwarmes Wasser
Mehl für die Arbeitsgeräte

Belag:

1 gehäufter EL Crème fraîche
2 Haushaltszwiebeln
2 EL neutrales Öl
3 dünne Scheiben roher
Schinken (wir bevorzugen
Schwarzwälder Schinken)

1. Mehl, Salz, Zucker und Trockenhefe vermengen. 1 EL Olivenöl und das Wasser zugeben und mit einem elektrischen Handrührgerät mit Knethaken zu einem homogenen, glatten Teig verarbeiten.

2. Teig 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

3. Inzwischen die Zwiebeln schälen und mit einem Gemüsehobel in sehr feine Ringe schneiden. In einer beschichteten Pfanne mit neutralem Öl glasig dünsten.

4. Backofen auf 225° vorheizen. Ein Backblech auf eine untere Stufe einschieben.

5. Etwa die Hälfte des Teiges abnehmen und auf bemehltem Backpapier möglichst dünn ausrollen. Der Rest des Teiges kann mit Klarsichtfolie bedeckt im Kühlschrank einen Tag aufgehoben werden.

6. Die Crème fraîche auf dem ausgerollten Teig verstreichen, dabei einen kleinen Rand lassen, gut salzen und pfeffern, die fertig gegarten Zwiebeln darauf verteilen.

7. Schinken in feine Streifen schneiden und verteilen. Den Zwiebelkuchen mit dem Backpapier auf das Backblech geben und etwa 10-12 Minuten backen.

Hinweise:

Dieses Rezept ist eine pragmatische Vereinfachung diverser Flammkuchen-Rezepte.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 70 min, Hauptspeisen, Flammkuchen, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023