

# Flammkuchen

375 g Mehl  
1 Pck. Hefe (Trockenhefe)  
1 TL Zucker  
1,5 TL Salz  
3 EL Öl  
250 ml Wasser, lauwarmes  
150 g Schinkenspeck  
4 große Zwiebel(n)  
250 g Quark (Magerquark)  
250 ml Schlagsahne

Pfeffer, schwarzer, gemahlener

Muskat, geriebener

Salz

## Zubereitung

Das Mehl für den Teig in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit Hefe vermischen. Zucker, Salz, Öl und Wasser

hinzufügen und mit dem Handrührgerät erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort so lange stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Kleiner Tipp: Teig in eine Schüssel legen, mit einem Geschirrhandtuch abdecken und ca. 15-20 Min. bei 50°C bei geöffneter Klappe in den Backofen stellen, dann muss man keine Stunde warten.

Für den Belag dann den Schinkenspeck fein würfeln, ausbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in dem Speckfett dünsten und erkalten lassen.

Den Quark und die Sahne verrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

Den gegangenen Teig nochmals kurz kneten, halbieren und jede Teighälfte 2-3 mm dick zu einer ovalen, großen Platte ausrollen und jeweils auf ein gefettetes Backblech legen. Die Quarkmasse darauf streichen und mit den Zwiebeln und Speck bestreuen.

Das Ganze nun im vorgeheizten Backofen bei 250°C ca. 12 Min. backen.