



## Flammkuchen "Elsässer Art"

### Zutaten

- 50 g Zwiebeln
- 75 g Speck
- 15 g Butter
- 350 g Schmand
- 150 g Weizenmehl
- 2 EL Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Kräuter Rahm Schnitzel
- 0,5 TL Salz

### Zubereitung

1. Zwiebel schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Frühstücksspeck in Streifen schneiden.
2. Für den Teig in einer Schüssel die weiche Butter, 100 g Schmand und Salz gut miteinander verrühren. Weizenmehl zugeben und zu einem Teig verkneten. Bei Bedarf etwas Mehl zugeben. Den Teig ca. 30 Min. ruhen lassen.
3. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
4. Den Teig zu einem ca. 3 mm dicken Rechteck ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
5. In einer Schüssel 250 g Schmand mit Wasser und MAGGI Fix für Kräuter Rahm Schnitzel verrühren, auf den Teig streichen und mit Zwiebel und Frühstücksspeck belegen. Den Flammkuchen im Backofen ca. 25-30 Min. backen.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	34 g
Energie	443 kcal
Fett	29 g
Protein	10 g

🕒 40 Minuten

⊕ 4 Portionen