

# Elsässer Flammkuchen/Tarte Flambée

Vorspeise (für 4 – 6 Personen/1 Backblech)

## Zutaten

- 225 g Mehl
- 2.5 EL Olivenöl
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 100 ml lauwarmes Wasser
- 50 g Crème fraîche
- 50 g saurer Halbrahm
- 125 Magerquark
- etwas Salz & Pfeffer
- 0.5-1 Zwiebel
- 75g Speckwürfel
- etwas Schnittlauch oder Lauch zum Garnieren



## Zubereitung

Für den Teig das Mehl mit Olivenöl, Eigelb, Salz und dem lauwarmen Wasser zu einem glatten Teig kneten. Den Teig dann mit wenig Olivenöl bestreichen und in Frischhaltefolie wickeln. Bei Raumtemperatur den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen. Anschliessend den Teig auf dem mit Backpapier belegten Backblech ganz dünn ausrollen. Die Crème fraîche, den sauren Halbrahm und den Magerquark mit Salz & Pfeffer mischen und gut auf dem Teig verstreichen (unbedingt einen Rand übrig lassen). Anschliessend die geschnittene Zwiebel und die Speckwürfel verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 250°C (Umluft: 230°C) ca. 10 Minuten «goldbraun» backen und vor dem Servieren noch mit geschnittenem Schnittlauch oder Lauch garnieren.

