

## **Elsässer Flammkuchen – Tarte Flambée**

### **Zutaten**

für ca. 8 – 10 Personen

### **Teig**

20 g Hefe  
750 g Mehl  
1 EL Salz  
500 ml Wasser

### **Belag**

2 Zwiebeln  
80 g geräucherter Speck  
100 g Quark  
100 ml Crème fraîche  
2 TL Mehl  
1 TL Salz  
1 EL Öl

### **Zubereitung**

Die Hefe zerbröckeln, zusammen mit 2 EL warmem Wasser und 50 g Mehl zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem zugfreien Ort 1 Stunde aufgehen lassen. Das restliche Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, den Vorteig und das Salz hineingeben. Das Mehl vom Rand her nach und nach einarbeiten, dabei insgesamt 500 ml Wasser zufügen. Mit den Händen mindesten 10 Minuten kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben und an einem zugfreien Ort aufgehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und hacken sowie den Speck in Würfel schneiden. Für den Belag Quark, Crème fraîche, Mehl, Salz und Öl gut verrühren, bis die Mischung eine cremige Konsistenz annimmt.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Teig auf der Arbeitsfläche dünn ausrollen und zwei Obstkuchenformen damit auslegen. Die Quarkmischung gleichmäßig darauf verteilen, dann mit Zwiebeln und Speckwürfeln bestreuen. Den Teig ein drittes Mal aufgehen lassen. Im vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen und noch heiß servieren. Zum Flammkuchen passt ein gekühlter Elsässer Wein.