



Tarte flambé Elsässer Flammkuchen

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



100 g	Mehl	Aus Mehl, Öl, Wasser, Salz einen Knetteig herstellen; er darf sich nicht klebrig anfühlen.
1 EL	Öl	
6 dl	Wasser	
	Salz	
100 g	Zwiebel(n)	Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden;
50 g	Speck	Speck ebenfalls in dünne, schmale Streifen schneiden.
	Crème	
100 g	double	Teig sehr dünn ausrollen, mit Crème double oder
etwas	süße Sahne	Crème Fraîche (mit etwas süßer Sahne vermengt) bestreichen. Zwiebeln und Speck darauf verteilen.
		Im vorgeheizten Backofen auf höchster Stufe ca. 15 bis 20 Minuten backen, bis der Boden knusprig ist.