

# Flammkuchen

Nach [kuechengoetter.de](http://kuechengoetter.de)

## Zutaten:

150 g Mehl  
100 g Weizen-Vollkornmehl  
4 EL Olivenöl  
1 Eigelb  
125 ml Wasser  
½ TL Salz  
150 g geräucherter Schinken  
(in Scheiben)  
4 Lauchzwiebeln  
150 g Crème fraîche

## Zubereitung:

Mehl mischen und mit dem Öl, dem Eigelb, 125 ml Wasser und dem Salz zu einem glatten Teig verkneten. Die Teigkugel mit Öl bestreichen und abgedeckt unter einer Schüssel bei Zimmertemperatur 30 Min. ruhen lassen.

Inzwischen den Schinken in feine Streifen schneiden. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Weiße und grüne Zwiebelringe getrennt bereitstellen.

Ofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Den Teig halbieren und jede Hälfte zu einem dünnen Fladen ausrollen. Die Fladen mit der Crème fraîche bestreichen, mit weißen Zwiebelringen und Schinkenstreifen belegen und im Ofen auf der mittleren Schiene 10 Min. backen. Die grünen Zwiebelringe darüber streuen und die Flammkuchen heiß servieren.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra  
Telefon: 015755179088 | E-mail: [info@obsthof-grossmonra.de](mailto:info@obsthof-grossmonra.de)