

## Flammenkuchen

Ein herrlicher Genuss als kleines Häppchen zu einem Glas Weisswein oder als kleines Nachtessen geniessen.  
Für 2 flache Pizzableche von ca. 30 cm Durchmesser

### Zutaten Hefeteig

- 500 g Weismehl
- 20 g Hefe
- 3–3,5 dl Wasser
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 ½ TL Salz

### Zutaten Belag

- 300 g Quark (40% Fett)
- 500 g geräucherter Speck in kleine Würfel geschnitten
- 1–2 grosse Gemüsezwiebeln in Ringe geschnitten
- 1,5 dl Gewürztraminer
- 250 g Crème fraîche
- ½ TL Salz
- je 1 Prise gemahlener Macis (Muskatblüte) oder Muskat und Pfeffer

### Zubereitung Hefeteig

Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe in 1 dl Wasser auflösen, hineingiessen und mit etwas Mehl vom Rand zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Etwas Mehl darüberstäuben und zugedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen, bis sich Risse zeigen. Restliches Wasser, Öl und Salz beifügen. Mischen und von Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen und zugedeckt bei Raumtemperatur um Doppelte aufgehen lassen.

### Belag

Ein Sieb mit Käseleinen auslegen. Quark darin abtropfen lassen. Speck in einer Bratpfanne knusprig braten. Auf Haushaltspapier entfetten. Zwiebeln im verbliebenen Speckfett andünsten, bis sie zusammenfallen. Mit Gewürztraminer ablöschen. Bei niedriger Hitze vollständig einkochen, auskühlen lassen. Quark mit Crème fraîche, Salz und Gewürzen verrühren.

### Formen

Den Teig halbieren. Auf leicht bemehlter Arbeitsfläche rund ausrollen. Auf die Bleche ziehen, mit einer Gabel dicht einstechen. Die Hälfte der Quarkmasse auf die Teigböden verteilen, ca. 1 cm Rand frei lassen. Zwiebeln und Speck draufgeben, mit restlicher Quarkmasse bedecken. Mit Öl beträufeln.

### Backen

12–15 Min. auf mittlerer Schiene im 240°C vorgeheizten Backofen. Heiss servieren.

### Tipps

Backblech die letzten 5 Min. auf den Backofenboden stellen. Quark weglassen, dafür die Menge Crème fraîche auf 500 g erhöhen. Crème fraîche durch Sahne ersetzen. Pizzableche sind meistens gelocht: Die Hitze kann zirkulieren und der Teig bäckert rasch durch. Ein Backblech im Ofen vorheizen. Teig auf Backpapier ausrollen, belegen und auf das heisse Blech ziehen.