

## Flammkuchen

### Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 1 EL Öl (bevorzugt Raps- oder Olivenöl)
- 250 ml Wasser, lauwarm
- 1 TL Zucker
- 1 ½ TL Salz
- 1 Prise Kräuter

### Für den Belag:

- 500 g Magerquark
  - 400 ml Creme fraich
  - 1 Becher Schmand
  - 1 EL Hüttenkäse
  - 500 g Speck (Bauchspeck)
- 2 Stange/n Lauch
- 1 Prise Pfeffer
  - 1 Prise Muskat
- Backpapier

### Zubereitung

Für den Teig das Mehl mit der Hefe, dem Zucker, den Kräutern und dem Salz vermischen. Das Öl und das handwarme Wasser zugeben und mit den Knethaken eines Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig kneten. Danach den Teig zugedeckt an einem warmen Ort stellen, bis er sich deutlich vergrößert hat.

Wenn der Teig gegangen, ist ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig ausrollen und darauf geben, dabei einen kleinen Rand hoch drücken.

Für den Belag den Bauchspeck in kleine Würfel schneiden (gibt es auch schon fertig verpackt) und in einer Pfanne mit wenig Öl anbraten. Den Lauch putzen, in feine Ringe schneiden und ebenfalls anbraten.

Den Magerquark, das Creme fraich, den Schmand und den Hüttenkäse mit einem Schneebesen vermengen. Wenn dies eine schöne Konsistenz ergibt, den Speck und den Lauch dazugeben. Alles vermengen und nach Bedarf abschmecken. Den Belag auf den Teig geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene für ca. 15 Minuten backen. Danach die Hitze auf 200°C hochstellen und auf der mittleren Schiene noch ca. 10 bis 15 Minuten backen.

Für Vegetarier: Den Speck durch Zwiebeln ersetzen.



