

Oma Maigrunds Flammkuchen

Zutaten:

Boden:

200 g Mehl
2 EL Öl
1/8 l Wasser
Salz

Belag:

200 g Crème fraîche
etwas süße Sahne, Pfeffer und
Muskatnuss
200 g Zwiebeln
100 g Speck (geräucherter)



-
1. **Zwiebeln** in der Pfanne leicht dünsten und dann vom Herd nehmen und erst einmal auf einem Tellerchen ablegen.
 2. As Mehl, Öl, Wasser und Salz einen **Knetteig** herstellen (wenn er zu klebrig ist, einfach ein bisschen mehr Mehl nehmen). Also alles in eine Rührschüssel und dann mit den Händen durchkneten, bis alles schön vermengt ist und es wie eine gleichmäßige Masse aussieht.
 3. **Teig kreisförmig ausrollen** (sehr dünn) und zwar auf einem Backblech. Am besten nehmt ihr dazu ein Nudelholz, das ihr ein bisschen mit Mehl eingerieben habt, damit der Teig nicht so daran kleben bleibt. Das Ganze sieht dann ein bisschen aus wie ein runder Pizzateig.
 4. **Crème fraîche** (mit etwas süßer Sahne, Pfeffer & Muskatnuss vermengt) auf dem ausgerollten Teig verteilen und danach mit den **Zwiebeln** & dem **Speck** belegen.
 5. Im vorgeheizten **Backofen** auf mittlerer Schiene auf höchster Stufe ca. 10 Minuten backen (bis der Boden schön knusprig ist und leicht gebräunt ist).