



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats September 2008

Flammkuchen

Zutaten:

		Für den Teig (reicht für ein Blech)
200	g	Weizenmehl Type 405 oder 550
2	EL	Öl
125	ml	Wasser (lauwarm)
1	Prise	Salz
		Für den Belag
200	g	Schmand oder Creme Double
200	g	Zwiebeln
100-200	g	Speck (je nach gewünschter Würze)
		Etwas süße Sahne

1. Vermischen Sie das Weizenmehl mit Salz, Öl und Wasser. Kneten Sie alles zu einem geschmeidigen Teig zusammen, der nicht mehr klebrig sein sollte. Sollte er Ihnen zu klebrig erscheinen kneten Sie noch etwas Mehl unter bis er die von Ihnen gewünschte Konsistenz erreicht hat.
2. Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen.
3. Zwiebeln und Speck in Streifen schneiden.
4. Den Schmand mit etwas süßer Sahne vermengen und glatt rühren. Das Gemisch gleichmäßig auf dem Boden verteilen und anschließend mit Zwiebeln und Speck belegen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 250°C 15 – 20 Minuten backen bis der Boden schön knusprig ist. Bitte beachten Sie das je nach Backofenart und der Dicke des Bodens die Backzeit variieren kann.

Tipp: Sie können den Flammkuchen auch mit anderen Zutaten belegen, z. B. Lauch und Schinken. Ein gutes Glas Federweißer dazu und wir wünschen Guten Appetit!

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag 15:00 – 18:00 Uhr
Zusätzlich Mittwoch 9:30 – 12:30 Uhr
Samstag 9:00 – 12:00 Uhr

Brückenstr. 2 – 6, 41516 Grevenbroich
Tel.: 02181/2279-0 Fax: 02181/2279-40
www.muehle-kottmann.de