

# Flammkuchenteig ohne Hefe

Teig ergibt gleich 2 Bleche

Teig herstellen: 15' / Ruhen: 30' / Backen: 10'

## Zutaten Teig:

450 g Mehl

5 EL Olivenöl (4 + 1)

2 Eigelbe

2 Prisen Salz

## Belag

200 g Creme Fraiche

250 g Magerquark

etwas Salz und Pfeffer

1 Zwiebel

200 g Speckwürfel oder Lachs oder würziger Käse

Schnittlauch

## Zubereitung:

Für den Teig Mehl mit 4EL Olivenöl, Eigelb, Salz und 200 ml lauwarmem Wasser zu einem glatten Teig kneten. Den Teig mit 1EL Olivenöl bestreichen und in Frischhaltefolie wickeln.

Bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig halbieren und zu zwei dünnen Fladen ausrollen, die jeweils auf ein Blech passen.

Für den Belag Creme Fraiche mit Quark und Salz und Pfeffer verrühren. Belag auf die Flammkuchenteige verteilen und glatt streichen. Zwiebel klein schneiden und mit den Speckwürfel (Lachs oder Käse) ebenfalls auf den Flammkuchen verteilen.

Ofen auf 250 Grad (Umluft: 230 Grad) vorheizen. Flammkuchen im vorgeheizten Ofen ca. 10 Min. backen, bis er braun wird oder Blasen wirft. Kurz vor dem Servieren noch etwas, in Röllchen geschnittenen, Schnittlauch auf den Flammkuchen streuen.