



Elsässer Flammkuchen

Backofen auf 200 °C
vorheizen.

200 ml Crème fraîche

1 Schuß Milch o. süße Sahne

1 Prise Salz und Pfeffer

in eine Schüssel geben und
alles zu einer cremigen Masse
verrühren.

Backpapier aufs Blech, dann

1 Paket Pizzateig
(gerollt, aus der Kühltheke)

so dünn wie möglich auf dem
Backblech ausrollen. Die
Creme darüber verteilen.

1 Gemüsezwiebel (es gehen
auch ganz normale Zwiebeln)

schälen und schneiden, über
den Teig verteilen.

250 g gewürfelten Schinken

ebenfalls über den Teig
verteilen (zuerst die
Zwiebeln, da sie leichter
verbrennen).

Jetzt das Blech in den
vorgeheizten Ofen schieben
und den Flammkuchen bei
200 °C backen. Alle 5 Minuten
gucken (dauert je nach
Backofen 10-15 min.) und
dann bei gewünschter Bräune
herausnehmen.

Fertig.