

Rahmfleckerl mit Zwiebeln und Speck



Die Menge reicht für eine Party mit 8 Personen. 12-14 Fladen

Zutaten:	Zubereitung:
1 kg Bauernbrot-Fertigteigmischung	nach Packungsanweisung zubereiten. Nehmen sie 50 ml Wasser mehr. Den Teig am besten über Nacht bei Zimmertemperatur in einer gut abgedeckten Schüssel gehen lassen, damit der Teig schön feinporig wird. Die Schüssel muss abgedeckt sein damit die Teigoberfläche nicht austrocknet.
Belag: 4 mittelgroße Zwiebeln	Schälen und in feine Ringe hobeln

450 – 500 g durchwachsener Speck	in feine Würfel schneiden
10 Frühlingszwiebeln	in feine Ringe schneiden.
400 ml Schmand 200 g Frischkäse 1 Prise Salz 100 g Kräuter der Saison: Petersilie, Schnittlauch, Bärlauch etc.	alles zusammen vermengen. Die Kräuter fein gehackt untermengen.
	Den Teig in 12-14 Portionen aufteilen. Auf einer bemehlten Fläche mit den Händen zu einem Fladen formen. Etwa von der Größe von 2 Frauenhänden. Mit etwas Schmand bestreichen, mit Zwiebeln, Speck und Frühlingszwiebeln belegen.

Temperatur:	180 Grad Umluft vorgeheizt
Backzeit:	15-20 Minuten hellbraun knusprig backen.

Wer einen Pizzaofen hat, kann die Fladen auch darin backen. Temperaturen um 180-220 Grad sind am optimalsten. Streuen sie auf das Einschuss-Blech jeweils Gries, damit der Fladen sich gut in den Ofen einschießen lässt. Während des Backens nochmals drehen.

.... nächste Seite



Dazu schmeckt ein guter Rotwein und ein frischer Salat vom Garten.

Wenn sie eine große Party feiern, bekommt jeder als Vorspeise einen halben Fladen, bevor es an den Grill geht.

Übrig gebliebene Fladen können abgekühlt auch prima tiefgekühlt werden. Bei Zimmertemperatur aufgetaut schmecken sie nach der letzten Party.