Flammkuchen mit Pfifferlingen
Bärlauchschmand und Speckwürfeln

Zutaten:
300 g Mehl
30 g Hefe
4 Msp. Zucker
40 g Butter
2 Eier
80 ml Milch
Salz, Pfeffer
Belag:
350 g Pfifferlinge geputzt
2 EL Rapsöl
100 g feine Zwiebelwürfel
200 g Schmand
80 g Sauerrahm
2 EL gehackte Blattpetersilie
8 – 10 Zweige Thymian
Salz, Pfeffer
100 g Bauchspeckwürfel in Brühe dezent ausgelassen
2 rote Zwiebeln in Ringe

Zubereitung:

Mehl auf Backbrett sieben, Zucker zugeben, mittig eine Mulde eindrücken. Hefe hineinkrümeln, mit wenig handwarmer Milch angießen, verrühren und mit etwas Mehl untermengen. Ca. 20 Minuten gut angehen lassen. Butter, Eier, restliche Milch, wenig Salz und weißen Pfeffer hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf einem Backpapier ausrollen und auf ein Blech legen.
Zwiebeln in Öl glasig andünsten, klein zerteilte Pfifferlinge hinzufügen, kurz angaren. Schmand, Sauerrahm, Petersilie gut verrühren, mit Salz und Pfeffer dezent abschmecken. Auf den vorbereiteten Teig gleichmäßig verteilen. Pfifferlinge obenauf legen und mit roten Zwiebelringen belegen. Im vorgeheizten Backofen ca. 190° C ca. 20 Minuten goldgelb ausbacken. Sofort danach die Speckwürfel darüber geben und mit gerebeltem Thymian verfeinern.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten (ohne Backzeit)