

FLAMMEKUECHE (TARTE FLAMBÉE)

Alsace



6768 Alsace

+ Beschreibung

Flammenkuchen, Brotteig garniert mit einer Mischung aus Rahm, Weißkäse, Speck und Zwiebeln. Sie wird heute bis zum Abwinken auf einem Holzbrett serviert, in Drittel geschnitten, eingerollt und mit den Fingern gegessen. Sie wurde früher am Brotback-Tag im Backofen gebacken. Es gibt vielerlei Sorten, etwa süße Flammkuchen zum Dessert mit Äpfeln, Zwetschgen oder Zimt...