

Schmandkuchen – Heinkelkuchen (Hemmingen) – Flammkuchen / usw

Der **Schmandkuchen** (auch Brei- oder Schmierkuchen genannt) ist eine Spezialität des [Eichsfeldes](#). Er besteht aus [Hefeteig](#) und einem Belag aus Früchten oder Quark, der wiederum von einer Schicht [Schmand](#), [Pudding](#) oder [Brei](#) bedeckt ist. Die Rezepte unterscheiden sich von Dorf zu Dorf und werden oft von Generation zu Generation weiter gegeben. Das jährliche Stadtfest der Stadt [Dingelstädt](#) führt auch den Namen „Breikuchenfest“.

Flammkuchen

aus Wikipedia, der freien Enzyklopädie

Wechseln zu: [Navigation](#), [Suche](#)



Flammkuchen mit Zwiebeln und Speck



Flammkuchen mit Käse überbacken

Flammkuchen ([alemannisch](#) *Flammekueche* oder *Flammwaie*; [elsässisch](#) *Flammekueche*; [französisch](#) *Tarte flambée*, „flambierter Kuchen“) ist eine Spezialität aus dem [Elsass](#), der benachbarten [Pfalz](#) und [Baden](#).

Grundlage des Flammkuchens ist ein sehr dünn ausgerollter Teigboden aus [Hefeteig](#). Der traditionelle Belag besteht aus rohen [Zwiebeln](#), [Speck](#) und einer [Sauerrahmcreme](#), die leicht gewürzt ist. Der so belegte Fladen wird bei starker Hitze für kurze Zeit im Ofen gebacken.

Flammkuchen wurden früher vor dem Brot im [Holzbackofen](#) gebacken, um die erste, starke Hitze auszunutzen. Sie waren außerdem ein Behelf, um die Temperatur des Ofens einzuschätzen. Normalerweise betrug ihre Backzeit 12 bis 15 Minuten. Wurden sie zu schnell dunkel, musste mit dem [Einschießen](#) des Brotes gewartet werden, bis der Ofen etwas abkühlte. Falls die Flammkuchen eine längere Backzeit benötigten, musste noch einmal geheizt werden.

Der Name Flammkuchen kommt daher, dass die Flammen im Ofen noch nicht vollständig ausgelodert waren, wenn er eingeschoben wurde. In der alemannischen Bezeichnung

„Flammekuche“ ist „Flamme“ der Plural von alemannisch „d’ Flamm“ und daher die eigentlich richtige Übertragung ins Deutsche „Flammenkuchen“.

Regionale Varianten [[Bearbeiten](#)]

Ähnliche Kuchen aus dünn ausgerolltem [Schwarzbrotteig](#) kennt man in vielen Regionen. Im Osten [Württembergs](#) werden sie als *Hitzkuchen* mit [Kartoffelpüree](#), [Grieben](#) und [Zwiebelringen](#) belegt. In [Hohenlohe](#) und [Franken](#) werden die Kuchen als *Blootz* oder [Blaatz](#) bezeichnet. So bezeichnet man dort teilweise auch süße [Blechkuchen](#) (z. B. *Zwetschgenblootz*). In Teilen von [Hessen](#) werden ähnliche Kuchen [Ploatz](#) oder auch *Bloads* genannt. In [Oberschwaben](#) heißen herzhaft belegte dünne Fladen [Dinnete](#). Auf den [Fildern](#) sind sie kleiner und länglicher und werden *Deie* genannt.

Weblinks [[Bearbeiten](#)]

-  [Wikibooks: Kochbuch/ Flammkuchen](#) – Lern- und Lehrmaterialien
- [Flammkuchen-Rezept im Rezepte-Wiki](#)

Von „<http://de.wikipedia.org/wiki/Flammkuchen>“
Kategorien: [Französische Küche](#) | [Deutsche Küche](#)