



REZEPT AUS MINDELHEIM

Mindelheim: Rahmfleck

Traditionell gehört der Rahmfleck zu den Mindelheimer Schmankerln bei historischen Festen. Er ist nicht nur alle drei Jahre beim Frundsbergfest im Fähnlein Helfenstein zu genießen, sondern auch beim alljährlichen Helfensteiner Tag und dem Spectaculum. Das folgende Rezept lehnt an die Originalrezeptur an, welche aber ein Geheimnis des Vereins bleiben soll.

Zutatenmenge

Für 6 – 8 Stück je nach Größe

Arbeitszeit

1 Stunde

Zutaten für den Teig:

- 250g Weizenmehl, Typ 405
- 150g Roggenmehl, Typ 1150
- 10g frische Hefe
- 300 ml Wasser
- 1 EL Öl
- 2 TL Salz

Zutaten für den Belag

- 1 Becher Schmand
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Muskat
- 1 Knoblauchzehe
- Kümmel
- 250g Schinkenwürfel
- 2 – 3 Frühlingszwiebel oder Schnittlauch

Zubereitung

In einer Schüssel die Hefe mit Wasser und Salz vermengen. Nach und nach das Weizen- und Roggenmehl Öl hinzugeben und zu einem Teig kneten. Die Schüssel abdecken und den Teig ca. 30 – 60 Minuten gehen lassen, bis sich dieser deutlich vergrößert hat.

Den Backofen auf 240° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig zu 6 – 8 gleich große Stücke teilen, mit einem Teigroller oder Nudelholz in ovale Fladen rollen und auf ein Backblech oder Pizzastein legen.

In einer Schüssel Schmand mit Gewürzen und Knoblauch vermischen und abschmecken. Nach Belieben Schmand auf den Fladen verteilen und etwas Kümmel und Schinken darauf verteilen.

Den Rahmfleck in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 12 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln oder Schnittlauch in feine Ringe schneiden.

Vor dem Servieren den Rahmfleck mit Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln garnieren und heiß genießen.