



Stefanie Ackermann
Für 2 Personen

Montag, 20.09.2021

Flammkuchen mit Birne und Ziegenkäse

TEIG:

250 g Mehl (Typ 1050) und etwas zum Bestäuben
30 g Olivenöl (nativ extra)
120 ml Wasser
ca. ¼ TL Salz

BELAG:

1 Birne
1 kleine rote Zwiebel
150 g Schmand
30 g Walnüsse, grob gehackt
100 g Ziegenfrischkäse
3 El Olivenöl (nativ extra)
1 El Honig
2 Tl Rosmarin, gehackt
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Olivenöl, Wasser und Salz zu Teig verkneten. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen, solange die Zutaten für den Belag vorbereitet werden.
2. Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Halbringe schneiden.
4. Birne waschen, halbieren und Kernhaus entfernen, dann in Spalten schneiden.
5. Schmand verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Flammkuchenteig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einem Backpapier mit etwas Mehl ganz dünn ausrollen.
7. Backpapier mit Teig (evtl. mit Hilfe eines „Kuchenhebers“) auf ein Backblech heben und den Schmand darauf verstreichen.
8. Den Ziegenfrischkäse in Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen, ebenso Birnenspalten, Zwiebelringe und Walnüsse.
9. Olivenöl, Honig und Rosmarin verrühren und darüber träufeln.
10. Im Ofen ca. 15-20 min backen.