



Flammkuchen

mit Ziegenkäse, Äpfeln, Rosmarin und Honig

Info:

Das Backen nach diesem Rezept wurde am 28.04.2021 beim 5-jährigen (virtuellen) Netzwerkjubiläum auch als Video präsentiert.



Zutaten (4 Personen = 1 Ofenblech)

Für den Teig

200 g Mehl
2 EL Öl
125 ml Wasser
1 TL Salz

alternativ:

fertiger Flammkuchenteig (Rolle)

Für den Belag

200 g Crème double / Crème fraîche / Schmand
1-2 rote Zwiebel(n)
1-2 Knoblauchzehe(n)
150-200 g Bacon (oder gewürfelter Speck
oder beides gemischt)
125-150 g würziger Ziegenweichkäse (Rolle)
100-150 g getrocknete Tomaten
2 Stiele Rosmarin (frisch, fein gehackt)
2 EL Honig (flüssig)
1 Apfel
Rucola Salat oder Baby-Spinat
Kürbiskerne (auf Wunsch)



Zubereitung

- ❖ Die Teigzutaten (s.o.) zu einem geschmeidigen, nicht mehr klebenden Teig verarbeiten, evtl. noch etwas Mehl hinzufügen. Den Teig dünn auf einem gefetteten Backblech oder auf Backpapier ausrollen.
Wer es sich einfach machen möchte, nimmt einen fertigen Flammkuchenteig oder zur Not auch einen Pizzateig.
- ❖ Crème double oder Crème fraîche bzw. Schmand gleichmäßig auf dem Teig verteilen und leicht salzen.
- ❖ Die getrockneten Tomaten in kleine Würfel schneiden und auf dem Teig verteilen.
- ❖ Die roten Zwiebeln schälen, in sehr dünne Ringe schneiden und auf dem Teig verteilen.
- ❖ Knoblauchzehe(n) schälen, in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls auf dem Teig verteilen.
- ❖ Den Ziegenkäse in dünne Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen (der Ziegenkäse lässt sich kalt am besten schneiden).
- ❖ Den Apfel schälen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und auf dem Teig verteilen.
- ❖ Dann Rosmarinblättchen abzupfen, fein hacken und darüber streuen (bei getrocknetem Rosmarin vorsichtiger dosieren).

Der Belag kann beliebig variiert werden!



- ❖ Den Backofen auf 180° – 200° vorheizen und den Flammkuchen 20-30 Minuten backen bis der Rand schön braun ist und der Käse anfängt zu zerlaufen.
- ❖ 5 Minuten vor dem Backende das Blech aus dem Ofen nehmen und mit einem Löffel flüssigen Honig in einem dünnem Strahl über den Käse geben oder separat dazu reichen.
- ❖ Rucola oder Baby-Spinat darauflegen, einige Kürbiskerne verstreuen und sofort heiß servieren.

Guten Appetit!