



KÜCHEN DEERN

smeckt nich. gifft dat nich

ZUTATEN

400g Mehl
20g Hefe
250ml lauwarmes Wasser
1 EL Salz
Prise Zucker
3 EL Sonnenblumenöl
200g Schmand
100g Ziegenfrischkäse
75 Ziegelkäse als Rolle
1 Glas Preiselbeeren
100g Schwarzwälder
Schinken
1 Stängel Rosmarin

REZEPT: FLAMMKUCHEN MIT ZIEGENKÄSE UND BACON

1. Ofen auf 50° wärmen
2. Hefe in lauwarmes Wasser geben, Salz und Prise Zucker zugeben und alles für 5 Minuten stehen lassen, bis sich Hefe aufgelöst hat
3. Mehl sieben, Hefe-Wasser-Gemisch und das Öl zugeben. Alles gut durchkneten, mit einem feuchten Handtuch abdecken und im warmen 50° Ofen für 1 Stunde gehen lassen
4. Während dessen Schmand mit Ziegenfrischkäse verrühren, Ziegenrolle in Scheiben schneiden und den Rosmarin vom Stängen abrufen
5. Teig aus dem Ofen nehmen, noch einmal durchkneten und den Teig vierteln
6. Jedes Viertel dünn ausrollen und auf ein Blech mit Backpapier übertragen
7. Die Schmand-Ziegenkäse-Mischung großzügig auf dem Fladen verteilen, Ziegenkäsescheiben darauf legen, Schinken platzieren und alles mit den Preiselbeeren und dem Rosmarin bestreuen
8. Ofen auf 230° heizen und bei voller Temperatur den Flammkuchen 8-10 Minuten backen

REICHT FÜR 8 PERSÖNLICHEN
DAUERT 1,5 STUNDEN
(VORBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN)



MEIN TIPP:

Preiselbeeren sind meist in Gelatine eingelegt. Diese sollte vorher durch einfaches Waschen entfernt werden, da sonst der Flammkuchen zu süß wird. Zudem Flammkuchen immer bei hoher Hitze backen - und dabei stehen. Sonst verbrennt er schnell.

NOTIZEN

smeckt nich. gifft dat nich
KÜCHEN DEERN

