

Blunzenflammkuchen

Zutaten:

Flammkuchenteig:

450 g glattes Mehl

200 ml Wasser

5 EL Pflanzenöl

2 Eigelb

1 Prise Salz

Flammkuchenbelag:

200 ml Sauerrahm oder Creme Fraiche

Saft einer halben Zitrone

150 g Blutwurst

100 g Ziegenkäse

2 Birnen

1 rote Zwiebel

frische Kräuter (Thymian, Rosmarin, Petersilie o.Ä)

Rosa Beeren (Molle)

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Flammkuchenteig miteinander verkneten und zu einem homogenen Teig verarbeiten. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und für mindesten 30 Minuten rasten lassen.

Den Teig sehr dünn auswalzen und anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Sauerrahm mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren und den Teig damit bestreichen. Alle anderen Zutaten gleichmäßig auf dem Flammkuchen verteilen.

Den fertig belegten Flammkuchen für ca. 20 Minuten bei 200°C Ober- und Unterhitze im Backrohr backen. Tipp: Zu diesem großartigen Herbst Rezept passt hervorragend roh marinierter Kürbis oder ein fein marinierter Blattsalat.