



Flammkuchen mit Birne und Walnüssen



Für den Teig:

200 g Weizenmehl Typ 405
100 ml Wasser
1 EL Pflanzenöl
1 Prise Salz
1 TL Zucker

Für den Belag:

4 feste Birne(n)
4 EL Sauerrahm
4 EL Walnüsse, gehackt
100 g Salat, gewaschen
herbstlich
2-3 EL Honig
Saft von 1 Bio-Orange
2-3 EL Olivenöl



GRAEF Alleschneider Vivo
V 24 Twin-Kombi



GRAEF Alleschneider
SKS700 in rubinrot



KitchenAid Küchenmaschine
ARTISAN 175PS gusseisen
schwarz Kochprofi-Set



KitchenAid Küchenmaschine
ARTISAN 175PS in
liebesapfelrot, 4,8 L



Le Creuset Backblech
doppelwandig



Continenta Salatschüssel aus
Gummibaumholz

1

Für den Teig: Mehl, Wasser, Öl, Salz und Zucker zu einem festen Teig kneten. Für ca. 20 Minuten an einem warmen Ort abgedeckt ruhen lassen.

2

Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen. Inzwischen die Birnen waschen, trocken tupfen und mit dem Alleschneider auf Stufe 2 bis zum Kerngehäuse in dünne Scheiben schneiden, bis das komplette Fruchtfleisch verarbeitet ist.

3

Den Teig dünn ausrollen und in die gewünschte Form bringen. Danach mit dem Sauerrahm bestreichen und die Birnenscheiben fächerförmig, dicht aneinander darauflegen. Den Flammkuchen nach Belieben mit Walnüssen bestreuen und auf unterster Schiene für 10-12 Minuten im Ofen backen.

4

In der Zwischenzeit die Salatblattmischung mit 2 Esslöffel Honig, dem Saft von einer Orange und Olivenöl vermengen. Den Flammkuchen aus dem Ofen holen und mit 1 Esslöffel Honig beträufeln.

Wer keine Zeit dazu findet den Teig selbst herzustellen, nimmt einfach einen frischen Flammkuchenboden aus dem Supermarkt-Kühlregal.