

Pfirsich-Flammkuchen mit Ziegenkäse



Stufe 2



Zubereitungszeit: 30 Min.
Ruhezeit: 20 Min.



Zutaten für den Teig:

200 g Mehl
100 ml Wasser
1 EL Pflanzenöl
1 TL Zucker
1 Prise Salz

Zutaten für den Belag:

2 Pfirsich(e)
4 Scheibe(n) Ziegenkäse
2 EL Honig
100 g Schmand
100 g Aprikosenkonfitüre
2 EL Pistazie(n), geschält
1 Vanillestange



GRAEF Alleschneider Sliced Kitchen SKS 850



Pfannebecker Inga: Pizza & Flammkuchen

1

Für den Teig Mehl, Wasser, Öl, Salz und Zucker in einer Teigschüssel vermengen und zu einem festen Teig kneten. 20 Minuten an einem warmen Ort abgedeckt ruhen lassen.

2

Den Backofen für 220° C Heißluft vorbereiten. Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder ein Pizza-Backblech leicht einfetten.

3

In der Zwischenzeit ein Schneidebrett zur Hand nehmen und die Pfirsiche waschen, halbieren und entkernen. Mit Hilfe des Graef Alleschneider auf Stufe 2 in dünne Scheiben schneiden.

4

Schmand und Aprikosenkonfitüre in einer Schüssel vermengen und frisches Vanillemark aus der Vanillestange hinzugeben. Alles gut miteinander verrühren.

5

Den Teig mit einer Teigrolle auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf ein Pizza-Backblech legen und leicht festdrücken.

6

Den Flammkuchenteig mit Hilfe eines Backpinsels mit Aprikosenschmand einstreichen und mit Pfirsich-Scheiben belegen. Den Ziegenkäse darauf verteilen und mit Honig beträufeln.

7

Den Flammkuchen 6-8 Minuten backen und zum Servieren mit Pistazien bestreuen.

Der Flammkuchen hat seinen Ursprung im Elsass und wird auf traditionelle Art mit Schmand, Zwiebeln und Speck belegt. Der Teig selbst, ist ein einfacher Brotteig, der durch seinen neutralen Geschmack mit verschiedenstem Belag harmoniert. Besonders kross wird der Flammkuchen, wenn er hauchdünn ausgerollt und im Steinofen gegart wird. Wer keinen eigenen Steinofen besitzt, kann einen Pizza-Stein zur Hand nehmen. Ob auf dem Grill oder im Backofen, der Teig wird mit diesem Küchen-Helfer fast genauso kross und lecker.