

## Flammkuchen

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Mehl  
4 TL Salz  
4 EL Öl  
440 ml Wasser

400 g Schmand oder Creme fraîche  
Salz, Pfeffer und Muskat  
4 rote Zwiebel(n)  
200 g Speck, in feinen Streifen oder Würfeln  
1 Bund Rucola für diejenigen, die es gern herzhaft frisch mögen

400 g Schmand oder Creme fraîche  
Salz und Pfeffer  
2 reife Birnen  
1 Rolle Ziegenkäse  
frische Thymianzweige  
flüssiger Honig

### Zubereitung

Arbeitszeit ca. 25 Minuten  
Ruhezeit ca. 30 Minuten  
Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten

Aus Mehl, Salz, Öl und Wasser einen Teig herstellen. Den Teig solange kneten, bis dieser nicht mehr an den Händen kleben bleibt, ansonsten noch etwas Mehl unterarbeiten. Mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Den Schmand glatt rühren und gerne mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.

Den Teig nun auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz schön dünn ausrollen und auf ein Backblech oder einen Backstein geben. Jetzt mit Schmand oder Creme fraîche bestreichen. Für die klassische Variante Zwiebel darauf verteilen und mit dem Speck bestreuen.

Für die Extravagante Version, die Birnen und den Ziegenkäse in Scheiben schneiden, auf den Flammkuchen legen. Thymian darüber blättern und Honig aufträufeln.

Im vorgeheizten Ofen bei mindestens 200 °C gut 20 Minuten backen.