




Kürbis-Birnen-Flammkuchen

Der Herbst, der Herbst, der Herbst ist da! Dieser Flammkuchen mit Birnen, Kürbis und roten Zwiebeln ... dazu ein Glas Federweißer... einfach herrlich.

etwa 8 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

1 TL Zucker

1 ½ TL Salz

2 EL Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

250 ml lauwarmes Wasser

Belag:

150 g Hokkaido-Kürbis

350 g Birnen

100 g rote Zwiebeln

150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic

1 TL gerebelter Thymian

1 TL gerebelter Rosmarin

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

100 g Chorizo-Salami

Wie backe ich einen leckeren Flammkuchen mit Kürbis und Birnen ?:

1 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. 2 Backpapierstücke auf Blechgröße zurechtschneiden. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 250 °C

Heißluft etwa 230 °C



2 Belag zubereiten:

Kürbis waschen, Kerne entfernen und in dünne Scheiben hobeln. Birnen schälen, entkernen und in feine Spalten schneiden. Zwiebeln abziehen, halbieren und in Ringe schneiden. Crème fraîche mit Thymian und Rosmarin verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Teig ausrollen und belegen:

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und halbieren. Eine Hälfte auf einem Stück Backpapier zu einem Rechteck in Backblechgröße ausrollen. Etwa die Hälfte der Creme auf einer Teigplatte verstreichen, mit der Hälfte der Salami, des Kürbis, der Birnen und der Zwiebeln belegen. Backpapier auf das Backblech ziehen und backen.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 9 Min.

4 Übrige Teigplatte wie beschrieben ausrollen, belegen und ebenfalls backen. Den Kürbis-Birnen-Flammkuchen heiß servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch jeweils 1 EL frischen, gehackten Thymian und Rosmarin verwenden.

