

Teig

500 g Weizen- oder Dinkelmehl
10 g Salz
½ Würfel frische Hefe
350 ml Wasser, handwarm
1 Schuss Olivenöl

Hefe in Wasser auflösen. Mehl, Salz und Olivenöl zugeben und verkneten, am besten mit einer Küchenmaschine. Teig mit Öl einstreichen und mit einem leicht feuchten Tuch zugedeckt 1 Stunde ruhen lassen. Den Teig nun mit der Hand nochmals gut durchkneten und in Kugeln portionieren. Mit einem Nudelholz und etwas Mehl so dünn wie möglich ausrollen.

Belag

200 g Ländle Sauerrahm
100 g Ländle Crème fraîche
250 g Blauschimmelkäse
150 g Trauben, geviertelt
Walnüsse

Ländle Sauerrahm und Ländle Crème fraîche verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf dem ausgerollten Teig verteilen und mit dem Belag bestreuen. Auf Backpapier legen und im Backofen bei 250 °C Ober- und Unterhitze backen. Alternativ können als Belag auch Speckwürfel, Zwiebelringe, Paprika, Pilze oder Ziegenkäse verwendet werden. Zutaten wie Lachs, Trauben, Nüsse, Parmaschinken oder Roastbeef erst nach dem Backen auf den Flammkuchen legen.



Unser Tipp

Ländle Sauerrahm

Gegen die Lust auf Süßes nach dem Essen hilft, wenn Sie Ländle Sauerrahm mit in Würfel geschnittenen Feigen mischen und eventuell etwas Honig hinzugeben.



Flammkuchen

Rezept für 4 Personen bzw. für 4 Portionen.