

Birnen- Flammkuchen

🌱 vegetarisch ⌚ Zubereitungszeit: etwa 20 Min. / Ruhezeit: 10 Min. / Backzeit: 10 Min. ||| einfach



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

Zubereitung

- Backofen auf 250°C vorheizen.
- Mehl mit Olivenöl, Ei, Salz und Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas Mehl hinzufügen wenn er zu klebrig ist. Für 10 Min. kühl stellen.
- Inzwischen Birnen waschen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Ziegenfrischkäse bestreichen. Birnen und Zwiebeln auf dem Flammkuchen verteilen.
- Birnen-Flammkuchen in der Mitte des Backofens etwa 10 Min. knusprig goldbraun backen. Kurz auskühlen lassen und in Stücke schneiden. Mit Honig beträufeln, Thymian darüber streuen und genießen.

Zutaten

für 1 Flammkuchen:

- 280 g Weizen-Vollkornmehl
- 2,5 EL Olivenöl
- 1 Ei
- 1 gute Prise Meersalz
- 75 ml lauwarmes Wasser
- 2 Birnen
- 1 rote Zwiebel
- 300 g Ziegenfrischkäse
- 2 Zweige Thymian
- 1 TL Honig