

Flammkuchen mit Camembert, Birne, Nüsse, Kaiserschmarrn

Für zwei Personen

Für die Heiße Orange mit Rum:

3 Orangen	$\frac{1}{2}$ Zitrone	200 ml Weißwein
60 ml Rum	1 Zimtstange	1 Gewürznelke
60 g brauner Zucker		

Für den Flammkuchen:

$\frac{1}{2}$ Birne	$\frac{1}{2}$ kleine rote Zwiebel	100 g Schmand
75 g Camembert	25 g Walnusskerne	2 Zweige Thymian
1 EL Honig	100 g Weizenmehl, Type 405	Mehl
$\frac{1}{2}$ EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Salz	Salz
Pfeffer		

Für den Kaiserschmarrn:

5 Eier	30 g Butter	40 g Rosinen
40 ml Rum	160 g Dinkelmehl	3 EL Zucker
2 EL Puderzucker	1 Prise feines Salz	

Für den Pflaumen-Röster:

300 g Pflaumen	20 ml Rum	25 g Zucker
1 Prise Salz		

Für die Heiße Orange mit Rum:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Zwei Scheiben einer Orange schneiden und als Garnitur beiseitelegen.

Den Saft der übrigen Orangen und der halben Zitrone auspressen. 100 ml Wasser und Weißwein in einen Topf hineinfüllen. Orangen- und Zitronensaft zufügen und erhitzen. Nach fünf Minuten Nelke, Zucker, Zimtstange und Rum hinzugeben. Für ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Danach durch ein feines Sieb in einen neuen Topf abseihen und einmal kurz aufkochen lassen. In Tassen oder Gläser füllen und mit Orangenscheiben und der schon genutzten Zimtstange dekorieren.

Für den Flammkuchen:

Mehl, $\frac{1}{2}$ TL Salz, Öl und 55 ml Wasser zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. In zwei gleichgroße Portionen teilen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 20 Minuten kühl stellen.

Schmand glattrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Birne waschen, ggf. entkernen und in feine Spalten schneiden. Zwiebel abziehen und eine Hälfte in Streifen schneiden. Thymianblätter abzupfen und Camembert in Scheiben schneiden.

Einzelne Teigportionen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu dünnen Fladen ausrollen und je 2 Teigfladen auf einen Bogen Backpapier geben.

Mit Schmand bestreichen und mit Birne, Zwiebel, Camembert und Thymian belegen. Flammkuchen mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Backpapier mit dem Flammkuchen auf ein Backblech ziehen und nacheinander im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten auf einem Pizzastein goldgelb backen. Zum Schluss Walnusskerne hacken, auf den Flammkuchen geben und mit Honig beträufeln.

Für den Kaiserschmarrn:

Dinkelmehl mit Salz und 200 ml Wasser zu einem glatten Teig rühren.

Eier dazugeben und behutsam unterheben. Die Hälfte der Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und schmelzen. Teigmasse hineingeben, Rosinen darauf verteilen, mit dem Deckel schließen und die Hitze um die Hälfte reduzieren. Sobald der Teig zu stocken beginnt, diesen

wenden und vierteln. Den Deckel sofort wieder schließen und warten bis der Teig aufgeht. Den Teig danach in Stücke reißen, die Hitze wieder erhöhen und die übrige Butter dazugeben. Mit Zucker bestreuen, alles gut durchschwenken und leicht karamellisieren lassen. Kaiserschmarrn mit Rum flambieren und zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Für den Pflaumen-Röster:

Pflaumen waschen, halbieren, vierteln und in einem beschichteten Topf erhitzen. Mit Rum ablöschen. Zucker und Salz dazugeben. Den Röster etwa 20 Minuten dünsten lassen.

Brigitte Jimenez-Guder am 15. Dezember 2022