

# Dreierlei Flammkuchen

## Für zwei Personen

100 g Schwarzwälder Schinken	1 Camembert	1 Stange Lauch
1 Dose Mais	1 säuerlicher Apfel	1 Glas Preiselbeeren
2 Zwiebeln	1 Ei	500 g Schmand
220 g Mehl	Muskat, Zimt, Olivenöl	Salz, schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Mehl mit dem Ei und zwei Esslöffeln Olivenöl in einer Schüssel mit dem Handrührgerät verrühren. Mit Muskat, Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken. So viel Wasser zugeben, bis ein zäher Teig entsteht. Aus dem Teig drei Kugeln formen, mit etwas Olivenöl beträufeln und in Klarsichtfolie einwickeln. Danach die eingewickelten Teigkugeln in den Kühlschrank legen und ruhen lassen.

Belag:

Für den Belag aller Flammenkuchen den Schmand glattrühren und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Variante 1:

Zwiebeln abziehen und klein hacken. Den Speck in kleine Würfel schneiden.

Variante 2:

Die Preiselbeeren aus dem Glas nehmen und abtropfen lassen. Den Camembert in kleine Stücke schneiden.

Variante 3:

Den Lauch und den Apfel waschen und trocken tupfen. Den Lauch in Ringe und den Apfel in kleine Stücke schneiden. Den Mais aus der Dose nehmen und abgießen. Ein Backblech mit Mehl und etwas Olivenöl einreiben. Die Teigkugeln aus dem Kühlschrank nehmen, auf dem Backblech mit einem Nudelholz ausrollen und mit der Schmand-Mischung bestreichen. Je nach Variation mit den vorbereiteten Zutaten belegen und für zehn Minuten in den Backofen geben. Die verschiedenen Flammkuchen in Streifen schneiden und auf dem Teller anrichten.

Friederike Bolder am 19. Juli 2012