Süßer Rhabarber-Flammkuchen

Für 4 Personen:

Für den Flammkuchenteig:

250 g Mehl	1 Prise Salz	1 EL Öl
125 ml Wasser		

Für den Belag:

3 St. rotstieliger Rhabarber	1 Pck. Bourbon-Vanillezucker	Rohrzucker
125 g Crème Double	70 g Sahne	3 EL Mandelblättchen
1 Prise gemahlener Zimt		

Außerdem nach Belieben:

1 Stück Tonkabohne	Blättchen Waldmeister

Für den Teig Mehl und Salz in einer Rührschüssel mischen.
Öl und Wasser verquirlen, zugießen und alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten, der nicht mehr klebt. 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
Den Teig in 3 Portionen teilen, zu Kugeln formen und nochmals zugedeckt ca. 45 Minuten ruhen lassen.
Rhabarberstangen putzen, waschen, trocken tupfen. Rhabarber in sehr feine Scheibchen schneiden.
Rhabarber-Scheibchen mit Vanillezucker und 1 EL Zucker mischen und einige Minuten marinieren und Saft ziehen lassen.
Währenddessen etwa 30 Minuten vor dem Zubereiten der Flammkuchen Backofen und sofern vorhanden einen Pizzastein auf dem Gitterrost in unterster Einschubhöhe (wichtig!) auf 275 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Alternativ ein Backblech mit aufheizen.
Die Teigkugeln nacheinander auf wenig Mehl möglichst dünn oval ausrollen.
Crème Double und Sahne verrühren und auf die Fladen streichen.
Rhabarber abtropfen lassen und auf der Creme verteilen.
Mandelblättchen mit wenig Zimt, nach Belieben einem Hauch fein geriebener Tonkabohne und noch etwas Zucker mischen und überstreuen.
Den Flammkuchen auf dem heißen Stein, bzw. Backblech 56 Minuten knusprig backen.
Zum Anrichten nach Belieben Waldmeister fein hacken und den RhabarberFlammkuchen vor dem Servieren damit bestreuen.

Christina Richon am 30. März 2020