

# Flammkuchen-Variationen

## Für 4 Personen

### Für den Teig:

750 g Weizenmehl, 405                      1 TL Salz                      20 g Trockenhefe  
450 ml Wasser

### Für die herzhaften Beläge:

100 g Zwiebeln                      2 Knoblauchzehen                      2 Zweige Thymian  
2 Stängel Majoran                      2 Stängel Basilikum                      1 EL Butter  
80 g Bacon                      4 Radicchioblätter                      2 Schalotten  
1 reife Birne, mittelgroß                      150 g Crème-fraîche                      150 g saure Sahne  
Salz                      Pfeffer

### Für den fruchtig, süßen Belag:

250 g weißer Spargel                      100 g Erdbeeren                      60 g Schmand  
60 g Crème-fraîche                      1 TL Puderzucker                      2 EL Balsamico Reduktion  
2 EL Pistazien                      2 EL Honig

Für den Teig Mehl, Salz und Trockenhefe vermischen. Handwarmes Wasser zugießen und einige Minuten gut durchkneten, bis ein fester, geschmeidiger Teig entstanden ist.

Den Teig in der Schüssel abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen, dann nochmals durchkneten und erneut abgedeckt weitere 20 Minuten ruhen lassen.

Für den ersten Belag Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden.

Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abstreifen und fein schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Kräuter zufügen. Schinken in Streifen schneiden.

Für den zweiten Belag Radicchioblätter waschen, gut abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Birne waschen, abtrocknen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden.

Für den fruchtig süßen Belag Spargel waschen, schälen, untere Enden abschneiden.

Spargel in feine Scheiben schneiden. Erdbeeren vorsichtig waschen, abtropfen, putzen und klein schneiden.

Den Backofen auf 250°C (Heißluft) Unterhitze) vorheizen.

Den Teig in 6 gleichgroße Stücke teilen, jedes Stück mit einem Nudelholz dünn ausrollen.

Drei Backbleche mit Backpapier auslegen. Jeweils zwei Teigfladen nebeneinander darauf legen.

Für die herzhaften Flammkuchen Crème fraîche und saure Sahne mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf vier Teigstücke streichen.

Auf zwei Fladen die Zwiebel-Kräutermischung geben den Schinken darauf gleichmäßig verteilen. Flammkuchen auf der untersten Schiene im Backofen ca. 10 Minuten backen.

Die restlichen beiden mit Schmand bestrichenen Fladen mit Schalotten, Radicchio und Birnenspalten belegen.

Flammkuchen auf der untersten Schiene im Backofen ca. 10 Minuten backen.

Schmand, Crème fraîche und Puderzucker verrühren und auf die restlichen beiden Teigstücke streichen. Spargel und Erdbeeren gleichmäßig darauf geben. Balsamico, Pistazien und Honig darauf verteilen. Flammkuchen auf der untersten Schiene im Backofen ca. 10 Minuten backen.

Tipp: Zusätzlich etwas geriebene weiße Schokolade vor dem Backen auf dem Flammkuchen verteilen.

Frisch gebackene Flammkuchen möglichst sofort genießen.

Christian Henze am 13. Mai 2024