

Flammkuchen „Blauer Baron“

Für 4 Portionen:

Für den Teig :

250g Weizenmehl,
10g frische Hefe,
¼ Teel. Salz
1 Eßl. Sonnenblumenöl,
125 ml warmes Wasser



Für den Belag :

400g Hokkaidofruchtfleisch
80g grob gehackte Haselnüsse
100g getrocknete Cranberrys
300g „Blauer Baron“ (Blauschimmelkäse)
frischer Rosmarin
2 Eßl. Honig, 2 Eßl. Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung :

Hefe im Wasser auflösen, Mehl, Salz und Öl dazu-geben. Alles gut verkneten. Teig zu einer Kugel formen, an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.

Für den Belag den Kürbis in dünne Streifen schneiden oder hobeln. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig gut durchkneten, in 4 Stücke teilen, auf einer bemehlten Fläche zu dünnen Fladen ausrollen.

Die Fladen auf Backbleche (mit Backpapier) legen, mit Öl bestreichen und mit Honig beträufeln. Nun zunächst mit Kürbis belegen, dann die Haselnüsse, die Cranberrys und den zerkleinerten „Blauen Baron“ darauf verteilen.

Zuletzt mit den Rosmarinnadeln bestreuen.

Die Flammkuchen 12 – 15 Minuten im Backofen goldbraun backen . Mit etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.