



Herbstliche Flammkuchen



Zutaten für 2 Flammkuchen

Für den Teig:

250g Mehl
150ml
Prise Salz

Für den Belag:

[1 Becher Feine Ziege](#)
[1/2 Becher Schafsgupferl](#)
1 [Ziegenkäserolle Natur](#) oder [Ziegenkäserolle mit Wildkräutern](#)
[1 Schafkäsehäppchen würzig-pikant](#)
1 Feige
½ Birne
ein paar Scheiben Kürbis
ein kleines Stück Lauch
frische Kräuter zB. Thymian und Rosmarin



Zubereitung

Mehl mit Wasser und Salz vermengen und ca. eine halbe Stunde stehen lassen, damit sich die Zutaten gut miteinander verbinden können.

Währenddessen Feine Ziege und Schafsgupferl zur Frischkäsecreme vermischen. Obst und Gemüse nach Belieben schneiden. Die Ziegenkäserolle in dünne Scheiben vorschneiden.

Nach dem Ruhen den Teig in zwei gleichgroße Stücke teilen und mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Die Frischkäsecreme gleichmäßig auf beiden Flammkuchenböden verteilen und mit den zuvor geschnittenen Zutaten nach Belieben belegen. Zum Schluss noch frische Kräuter darüber streuen.

Anschließend für 15-20 Minuten bei 200° Grad Umluft im Backofen backen.

Zubereitung: ca. 50 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Guten Appetit 😊