



Flammkuchen mit Speck, Weintrauben und Premium Bergtilsiter

von Simone Kempfner

Anleitung

Belag

1. Zwiebel in feine Scheiben schneiden.
2. Premium Bergtilsiter fein raspeln.
3. Gegebenenfalls den Speck in kleine Würfel schneiden.
4. Weintrauben waschen und halbieren.
5. Premium Sauerrahm mit einer Prise Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss verrühren.

Flammkuchenteig

6. Für den Flammkuchenteig alle Zutaten in eine Schüssel geben und rasch mit einem Kochlöffel oder mit den Händen zu einem Teig verarbeiten. Den Teig nicht zu lange rühren oder kneten. Er darf auch noch etwas klebrig sein, bevor er ausgerollt wird.
7. Das Backrohr auf 230 Grad Heißluft vorheizen.
8. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig in ca. vier gleich große Teile schneiden.
9. Die Teigkugeln zu vier dünnen Fladen ausrollen.
10. Die Teigfladen auf ein Backblech legen, mit dem Premium Sauerrahm Gemisch bestreichen und mit Zwiebeln, Speck und Weintrauben belegen.
11. Großzügig mit Premium Bergtilsiter bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei 230 Grad Heißluft für ca. 10 Minuten knusprig backen.

Benötigte Zutaten

Flammkuchenteig

230 g Weizenmehl oder Dinkelmehl + etwas Mehl zum Weiterverarbeiten

3 EL Öl

130 ml Wasser lauwarm

Prise Salz

Belag

300 g **Premium Sauerrahm**

200 g Premium Bergtilsiter (gerieben oder fein geschnitten)

200 g Speck (in Würfel oder Scheiben)

100 g Weintrauben rot

1 Zwiebel groß

Salz, Pfeffer

Prise Muskatnuss

SalzburgMilch



Ein Rezept von
Simone Kempfner