



Fruchtiger Flammkuchen

Wie die Zeit vergeht! Jetzt steht wieder die Sommersonnenwende vor der Tür. Dieses Jahr serviert unsere Fernsehgartenköchin Iris Köck einen süßen Flammkuchen – der, wenn Sie das mögen, auch flambiert werden kann.

Anleitung

1. Für den Teig die Zutaten gut miteinander verkneten. So viel Wasser hinzufügen, dass der Teig elastisch, aber nicht weich wird. Den Teig ca. eine halbe Stunde rasten lassen.
2. In der Zwischenzeit Topfen, Milch, Zucker und Vanillezucker gut mischen.
3. Die Pfirsiche in Spalten schneiden und mit etwas Honig mischen.
4. Den Teig entweder auf ein ganzes Backblech auswalken oder kleinere, ovale Teiglinge formen. Mit der Topfencreme bestreichen und mit den Pfirsichspalten belegen.
5. Bei 230-250 °C im Backofen oder im Griller (gerne auf einem Pizzastein) backen, bis der Teig kross ist (ca. 10 Minuten).
6. Danach entweder mit frischen Beeren und Minze garniert servieren oder passend zur Sommersonnenwende noch mit Schnaps oder Rum übergießen und flambieren und anschließend mit den Beeren und der Minze belegen und servieren.

Benötigte Zutaten

Für den Flammkuchenteig:

200 g	Mehl (Weizen-, Dinkel- oder Vollkornmehl)
1 TL	Salz
1 Prise	Zucker
1 EL	Olivener Öl
100 ml	Wasser (etwas mehr bei Dinkel-/Vollkornmehl)

Für den Belag:

200 g	Premium Topfen
2 EL	Premium Alpenmilch
30 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
3	Pfirsiche (alternativ Nektarinen, Zwetschken oder Marillen)
2 EL	Honig
3 EL	Himbeeren / Heidelbeeren
	Minzblätter zum Bestreuen



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten

SalzburgMilch



Optional:

2 EL Obstschnaps oder Rum
(mind. 40 %)