

**Christian Henze  
Flammkuchen-Variationen****Montag, 13. Mai 2024  
Rezept für 4 Personen**

Dauer: 1,5 Stunden  
Schwierigkeitsgrad: mittel  
Heimatküche

**Zutaten:**

Für den Teig:

750 g Weizenmehl, Type 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 roher Schinken, dünn aufgeschnitten  
4 Radicchioblätter  
2 Schalotten  
1 reife Birne, mittelgroß  
150 g Crème fraîche  
150 g saure Sahne  
etwas Salz  
etwas 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

**Zubereitung:**

1. Für den Teig Mehl, Salz und Trockenhefe vermischen. Handwarmes Wasser zugießen und einige Minuten gut durchkneten, bis ein fester, geschmeidiger Teig entstanden ist.
2. Den Teig in der Schüssel abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen, dann nochmals durchkneten und erneut abgedeckt weitere 20 Minuten ruhen lassen.
3. Während der Teig ruht, für den ersten Belag Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden.
4. Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abstreifen bzw. abzupfen und fein schneiden.
5. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Kräuter zufügen.
6. Schinken in Streifen schneiden.
7. Für den zweiten Belag Radicchioblätter waschen, gut abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden.
8. Die Birne waschen, abtrocknen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden.

9. Für den fruchtig süßen Belag Spargel waschen, schälen, untere Enden abschneiden. Spargel in feine Scheiben schneiden. Erdbeeren vorsichtig waschen, abtropfen, putzen und klein schneiden.
  10. Den Backofen auf höchster Stufe, mindestens 250 Grad (Heißluft oder Ober- und Unterhitze) vorheizen.
  11. Den Teig in sechs gleiche große Stücke teilen und jedes Stück mit einem Nudelholz dünn ausrollen.
  12. Drei Backbleche mit Backpapier auslegen. Jeweils zwei Teigfladen nebeneinander darauf legen.
  13. Für die herzhaften Flammkuchen Crème fraîche und saure Sahne mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf vier Teigstücke streichen.
  14. Auf zwei Fladen die Zwiebel-Kräutermischung geben den Schinken darauf gleichmäßig verteilen. Flammkuchen auf der untersten Schiene im Backofen ca. 10 Minuten backen.
  15. Die restlichen beiden mit Schmand bestrichenen Fladen mit Schalotten, Radicchio und Birnenspalten belegen.
  16. Flammkuchen auf der untersten Schiene im Backofen ca. 10 Minuten backen.
  17. 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.
18. Frisch gebackene Flammkuchen möglichst sofort genießen.

Pro Portion: 1090 kcal/ 4570 kJ  
159 g Kohlenhydrate, 30 g Eiweiß, 36 g Fett