



Birnen-Flammkuchen

Zutaten für 4 – 6 Portionen

- 450g Mehl
- 2 Eigelb
- 5 EL Olivenöl
- 200ml lauwarmes Wasser
- 3 Birnen
- 250g Feta
- 200g Schmand
- 2-3 EL Honig
- Salz & Pfeffer
- Nach Belieben: gehackte Walnüsse zum Bestreuen

Zubereitung

- Mehl mit etwas Salz vermengen und 4 EL Olivenöl, das lauwarme Wasser sowie Eigelb hinzugeben.
- Alles mit Knethaken oder ggf. mit der Hand zu einem Teig verkneten und mit dem restlichen Olivenöl bestreichen. Für 30 min bei Raumtemperatur luftdicht ruhen lassen.
- Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Birnen waschen, entkernen und in dünne Streifen schneiden.
- Teig gleichmäßig etwa 1 cm dick ausrollen und mit Schmand bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Birnenscheiben darauf verteilen.
- Feta und ggf. Walnüsse über den Flammkuchen bröseln und alles mit etwas Honig beträufeln.
- Flammkuchen etwa 25 min ausbacken und genießen.