



Flammkuchen mit Zwetschgen, Birnen und Walnüssen (süß)

Zutaten für 1 Blech (circa 4 Personen):

Teig:

300 g Dinkelmehl (Typ 630)

30 g Hefe

4 Msp. Zucker

60 ml Rapsöl

2 Eigelbe

80 ml Milch

Salz, weißer Pfeffer

Belag:

300 g Zwetschgen entsteint

3 Birnen entkernt, in Scheibchen

120 g grob zerteilte Walnusskerne

120 g Vanillejoghurt

2 Päckchen Vanillezucker

2 EL Frischkäse

100 g Sauerrahm

2 Msp. Zimt

3 Msp. Kardamom

Abrieb einer unbehandelten Orange und Zitrone

4 EL brauner Rübenzucker

6 Stängel Minze

Zubereitung:

Mehl auf das Backblech sieben, Zucker zugeben, mittig eine Mulde eindrücken und Hefe hineinkrümeln. Mit wenig handwarmer Milch angießen, verrühren, etwas Mehl untermengen und ca. 20 Minuten angehen lassen. Öl, Eigelb, restliche Milch, wenig Salz und weißen Pfeffer hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten, diesen auf dem Backpapier ausrollen und auf ein Blech legen.

Zwetschgen vierteln, Birnen mit Schale in kleine Spalten zerteilen. Joghurt, Frischkäse, Sauerrahm, Vanillezucker, Abriebe, Kardamom, Zimt zugeben und gut miteinander verrühren. Die Masse auf Teig verteilen, Früchte und Nüsse gleichmäßig auflegen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 15 – 18 Minuten backen. Kurz vor Backzeitende braunen Zucker darüberstreuen und dezent karamellisieren.

Auf Wunsch zum Servieren etwas geschlagene Sahne dazustellen, mit Minze ausgarnieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten (ohne Geh- und Backzeit)

Der süße Flammkuchen ist ovo-lacto-vegetarisch.