

Folge vom 23. Oktober 2020

Claudia macht heute ein

Fantastisches Flammkuchenmenü

Für 2 Bleche Flammkuchen

Für den Teig:

- 450 g Mehl
- 5 EL Olivenöl
- 2 Eigelbe
- etwas Salz
- 200 ml lauwarmes Wasser

Für den Belag:

- 200g Schmand und 250 g Quark oder 450g Creme fraiche
- Salz/Pfeffer
- 1 Päckchen geräucherter Lachs in Scheiben
- frischer Dill
- Pfeffer
- 1 große Zwiebel
- 100g Speckwürfel
- Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln
- Pfeffer
- 4 Äpfel
- Zimt
- Zucker (gerne brauner Rohrzucker)

Küchentools:

- 1 Schüssel für den Teig
- 1 Waage
- 1 Brett
- 1 scharfes Messer
- 2 Backbleche
- Backpapier
- 2 Schüsseln
- 1 feuerfeste Pfanne (die dann in den Backofen gestellt werden kann)
- 1 Waage
- 1 Pfannenwender
- 1 Kochlöffel

Zubereitung:

Teigzutaten verkneten und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Danach in zwei Teile teilen, ausrollen und auf zwei Bleche legen.

Schmand und Magerquark mit etwas Salz verrühren, falls zu fest – ein Schuss Milch rein.

Beide Böden mit je der Hälfte der Schmand-Magerquark-Mischung bzw. der Creme fraiche bestreichen. Dann belegen. Lachs (Dill erst nach dem Backen frisch drauf legen) auf einen Teil, Speck und Zwiebel auf den zweiten (einen Teil der in Röllchen geschnittenen Frühlingszwiebeln mit backen, den Rest frisch) und den dritten Teil mit in Scheiben geschnittenen Äpfeln - Zimt drüber.

Alles gleichzeitig in den Ofen – bei 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten.