



Flammkuchen mit Ziegenkäse und Maronen

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Weizenmehl, Type 405	600 g
Wasser	300 ml
Salz	1 TL
Öl	4 EL
Crème fraîche	150 g
Aprikosenkonfitüre	3 EL
Pfeffer, schwarz	
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Ziegenkäserolle	200 g
Parmaschinken	100 g
Maronen, gegart und geschält	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel 600 g Mehl, 300 ml Wasser, 1 TL Salz und 4 EL Öl zu einem glatten Teig verarbeiten. Flammkuchenteig in Frischhaltefolie wickeln und bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. In einer Schüssel 150 g Crème fraîche mit 2 EL Aprikosenkonfitüre verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden abschneiden und in dünne Ringe schneiden. Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Schinken in grobe Stücke zupfen. In einer Schüssel Maronen mit 1 EL Aprikosenkonfitüre vermengen.
3. Teigkugeln in 2 gleich große Stücke teilen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Teig jeweils gleichmäßig ausrollen. Jeweils auf ein Backblech mit Backpapier ziehen. Crème fraîche auf den Teigen verstreichen und mit Ziegenkäse, Frühlingszwiebeln, Maronen und Schinken belegen.
4. Flammkuchen im Ofen nacheinander ca. 12–15 Min. knusprig und goldbraun backen. In Stücke schneiden und sofort servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wenn es noch schneller gehen soll, kannst du auch fertigen Blätterteig als Boden verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1012 kcal
Kohlenhydrate	144 g
Eiweiß	32 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	33 g