

# Flammkuchen mit Ziegenkäse und Feigen:

Von Sibylle Hansen, [www.einfachkochenundbacken.de](http://www.einfachkochenundbacken.de), [beraterin-hansen@web.de](mailto:beraterin-hansen@web.de)

## Zutaten Teig:

- 10g frische Hefe
- 100ml Wasser
- Prise Zucker
- 210g Mehl Typ 550
- 1 TL Salz
- 1,5 EL Olivenöl

## Zutaten Füllung:

- 150g Ziegenfrischkäse
- 1-2 rote Zwiebel
- 3 frische Feigen
- 4-5 Scheiben Serano Schinken
- 100g Ziegen Camembert
- etwas Honig
- und nach Geschmack frischen Rucicola

## Zubereitung:

In der großen Nixe Hefe mit einer Prise Zucker in lauwarmen Wasser auflösen. Mehl, Salz und Olivenöl zufügen und zu einem glatten Teig verkneten.

(Thermomix: Wasser, Zucker und Hefe **2 Min./ 37°C/ Stufe 2**, dann Mehl, Salz und Olivenöl zugeben **4 Min./Teigknetstufe** vermischen.)

Teig mindestens **eine Stunde abgedeckt ruhen** lassen.

Den Teig mit dem Teigroller auf einem Zauberstein zu einem dünnen Rechteck ausrollen. Ziegenfrischkäse mit dem Alles auf einen Streich auf dem Teig verteilen.

**Backofen auf 230°C Grad Ober- Unterhitze vorheizen.**

Zwiebeln schälen und mit dem Küchenhobel in feine Scheiben hobeln. Diese locker auf dem Frischkäse verteilen.

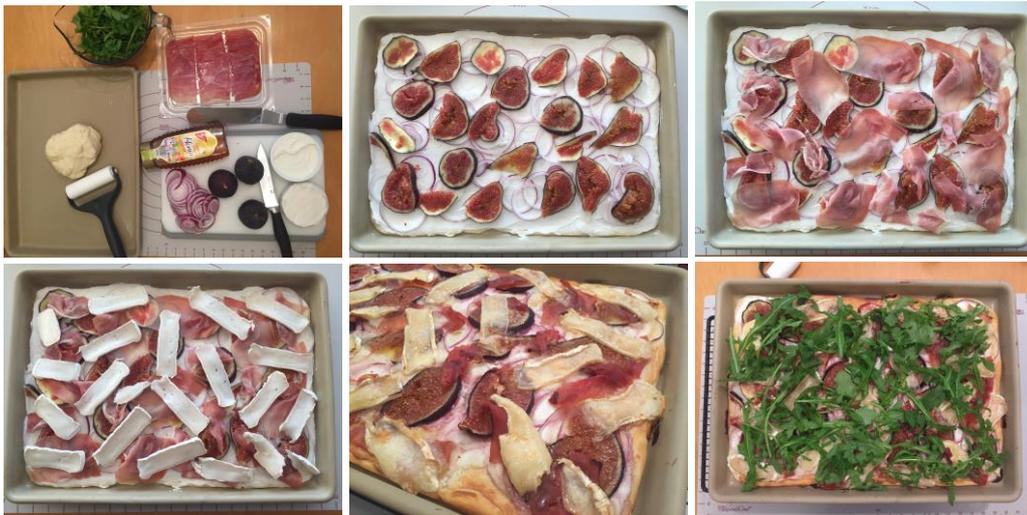
Feigen und Camembert mit dem Profi-Allzweckmesser auf dem kleinen Schneidebrett in Scheiben schneiden. Feigenscheiben auf den Flammkuchen geben.

Den Serano Schinken zupfen und ebenfalls verteilen. Zum Schluss den Ziegen Camembert über alles verteilen.

Im vorgeheizten Backofen, unterste Schiene auf dem Rost, ca. 15-18 Minuten (variiert von Backofen zu Backofen) goldgelb und knusprig backen.

Zauberstein mit Silikonhandschuhen aus dem Ofen nehmen und auf das Kuchengitter stellen. Honig auf dem Flammkuchen verteilen und nach Geschmack noch frischen Ruccola darübergeben.

Mit dem Pizzaschneider in Quadrate schneiden und mit dem kleinen Servierheber auf Teller verteilen.



## Sibylle Hansen

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn

Eichenweg 55

33178 Borcheln

Mobil: 0175 2454 082

Mail: [beraterin-hansen@web.de](mailto:beraterin-hansen@web.de)

[www.einfachkochenundbacken.de](http://www.einfachkochenundbacken.de)