



## MEIN GENUSS



### Flammkuchen mit Birne und Ziegenkäse



**It's a match!**

Unsere gelben Senfkörner verleihen deinen Gerichten ein mild-nussiges Aroma und dezente Schärfe.



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Zuerst alle trockenen Zutaten für den Flammkuchenteig in einer Schüssel miteinander vermengen. Anschließend 4 EL **Olivenöl**, das Eigelb, lauwarmes Wasser sowie eine kräftige Prise **Salz** hinzufügen und mit der Hand oder mithilfe des Knethakens einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten.
- 2 Den Teig mit dem restlichen Olivenöl bestreichen, luftdicht verschließen und für **mindestens 30 Minuten** bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- 3 In der Zwischenzeit die Haut der Schalotte abziehen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Die Birnen waschen, halbieren, die Kerne entfernen und die Hälften jeweils in dünne Scheiben schneiden.
- 4 Den Schmand zusammen mit der Milch in einer kleinen Schüssel zu einer homogenen Masse vermengen. Den Rosmarin hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Nun den Ofen auf **200 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den fertigen Teig halbieren und jeweils auf beiden Backblechen mit einem Nudelholz etwa **1 cm** dick gleichmäßig ausrollen.
- 6 Die beiden Flammkuchenböden gleichmäßig mit der Schmand-Mischung bestreichen, bis diese vollständig aufgebraucht ist. Anschließend beide Flammkuchen mit den Birnenscheiben belegen.
- 7 Die Senfkörner in einen Mörser geben und mit einem Stößel grob zerstoßen. Die vorgeschnittenen Ziegenkäse-Stücke mit den zerstoßenen Senfkörnern grob panieren und den Flammkuchen damit garnieren.
- 8 Die Flammkuchen für **ca. 20 Minuten** auf den beiden mittleren Stufen backen. Anschließend beide Backbleche aus dem Ofen nehmen, die Flammkuchen mit dem Waldhonig beträufeln sowie die gehackten Walnüsse darüber streuen. Für **weitere 5 Minuten** backen.
- 9 Den Flammkuchen aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Flammkuchen heiß servieren und mit einem Glas Weißwein

### Zutaten

#### Flammkuchenteig:

450 g Mehl  
5 EL Olivenöl  
2 Eigelb  
200 ml Wasser  
Steinsalz

#### Belag:

1 Schalotte  
2 Birnen  
250 g Ziegenkäse  
2 EL Waldhonig  
2 EL Senfkörner gelb  
200 g Schmand  
50 ml Milch  
1 TL Rosmarin  
50 g gehackte Walnüsse  
Salz und Pfeffer



MEIN GENUSS

genießen – **guten Appetit!**

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 31.07.2026.