

## Rezept

# Flammkuchen mit Weintrauben

Ein Rezept von Flammkuchen mit Weintrauben, am 04.10.2023

## Zutaten

<b>200 g</b> Mehl	<b>1 Päckchen</b> Trockenhefe
<b>1 TL</b> Zucker	Salz
<b>1 EL</b> Öl	<b>100 g</b> Schmand
<b>1</b> Eigelb	Salz
<b>1</b> Knoblauchzehe	Pfeffer
<b>1 Prise</b> Chilipulver	<b>150 g</b> kleine kernlose Weintrauben
<b>1</b> Zwiebel	<b>200 g</b> Austernpilze
<b>1 TL</b> Butter	Mehl zum Ausrollen
Backpapier für das Blech	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl, die Hefe, den Zucker und 1/3 TL Salz vermengen. Mit 100 ml warmem Wasser in 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Wenn er zu weich ist, noch etwas Mehl dazugeben. Zuletzt das Öl unterarbeiten. Den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. zugedeckt gehen lassen.
2. Den Schmand mit dem Eigelb und 1/2 TL Salz verrühren. Den Knoblauch schälen und mit der Knoblauchpresse dazupressen. Mit Pfeffer und 1 Prise Chilipulver würzen.
3. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Die Weintrauben waschen und von den Stielen zupfen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Austernpilze putzen und grob schneiden.
4. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin 3-4 Min. kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Den Teig auf einer bemehlten Fläche sehr dünn, fast auf Blechgröße ausrollen. Ein Blech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf heben. Zuerst die Schmandmasse, dann Zwiebeln, Trauben und Austernpilze darauf verteilen.
6. Den Flammkuchen im heißen Ofen (Mitte) 8-12 Min. backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt und der Teig knusprig ist.