

Rezept

Flammkuchen mit Ziegenkäse & Birne

Ein Rezept von Flammkuchen mit Ziegenkäse & Birne, am 09.06.2026

Zutaten

Für den Teig

1/3 Würfel	Hefe (ca. 15 g)	250 g	Weizenmehl (Type 550)
50 g	Roggenmehl	1/2 TL	Meersalz
1 EL	Olivenöl		

Für den Belag

200 g	Crème fraîche	50 g	Sahne (ersatzweise ☒Crème fraîche)
	Meersalz		frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
	frisch geriebene Muskatnuss	2	rote Zwiebeln
2	kleine, eher feste Birnen	100 g	milder Ziegenkäse oder Ziegenfrischkäse

Außerdem

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Flammkuchen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1200 kcal

Zubereitung

1. Mit dem Teig beginnen: Hefe in 175 ml lauwarmem Wasser auflösen. Weizenmehl, Roggenmehl und Salz in der Schüssel der Küchenmaschine vermischen. Hefewasser und Olivenöl dazugießen und alles mit dem Knethaken bei mittlerer Geschwindigkeit in 5 Min. zu einem geschmeidigen, glatten Teig verkneten (sonst noch etwas Wasser oder Mehl dazugeben). Alternativ die Zutaten von Hand verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
2. Dann den Hefeteig auf die mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben, flach drücken, halbieren, zu zwei Teigkugeln formen und zugedeckt nochmals mindestens 15 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 250° vorheizen, dabei ein Backblech (unten) mit aufheizen.
3. Für den Belag Crème fraîche und Sahne verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Birnen waschen, vierteln, entkernen und ungeschält feinblättrig hobeln (oder schneiden).

4. Ein großes (dünnes) Holzbrett mit Backpapier auslegen. 1 Teigkugel auf der bemehlten Arbeitsfläche flach drücken, mit dem Nudelholz möglichst dünn ausrollen und auf das Brett geben. Mit der Hälfte der Crème fraîche bestreichen, dabei rundherum einen schmalen Rand frei lassen. Mit der Hälfte der Zwiebeln und Birnen belegen und die Hälfte des Ziegenkäses darüberkrümeln. Flammkuchen mit dem Backpapier auf das heiße Blech im Ofen rutschen lassen und in 10 - 12 Min. knusprig backen (der Boden sollte so knusprig gebacken werden, dass man den Flammkuchen mit dem Pfannenwender herausheben kann). Mit Pfeffer bestreuen und sofort servieren. Dann aus den übrigen Zutaten den zweiten Flammkuchen backen.