Rezept

Kürbis-Speck-Flammkuchen

Ein Rezept von Kürbis-Speck-Flammkuchen, am 07.10.2026

Zutaten

250 g	Mehl (Type 550)
1/8 l	Buttermilch
300 g	rote Zwiebeln
60 g	durchwachsener Räucherspeck (in dünnen Scheiben)
	Pfeffer
	Pizzastein (nach Belieben)
	Backpapier
1/2 TL	Salz
1/4 Würfel	Hefe (ca. 10 g)
400 g	Hokkaido-Kürbis
300 g	Crème fraîche
	Salz
80 g	Greyerzer
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit dem Salz und der Buttermilch in eine Schüssel geben. Hefe in 3 EL lauwarmes Wasser bröckeln und darin auflösen, zum Mehl geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 1 ½ Std. gehen lassen.

2. Knapp 30 Min. vor dem Backen den Backofen auf 250° vorheizen, dabei das Backblech oder eventuell einen Pizzastein (unten) in den Ofen schieben.

3. Für den Belag die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Kürbis waschen, putzen und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen. Kürbis dünn hobeln. Den Räucherspeck ohne die Schwarte in 1 cm breite Streifen schneiden. Crème fraîche mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse fein reiben.

4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und vierteln. Ein Teigviertel mit etwas Mehl auf Backpapier ca. 2 mm dick oval ausrollen. Mit einem Viertel der Crème fraîche bestreichen und mit je einem Viertel Zwiebeln, Kürbis, Speck und Käse belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Den Flammkuchen mit dem Backpapier auf das heiße Blech oder eventuell den heißen Stein ziehen und in ca. 5 Min. knusprig backen.

6. Den fertigen Flammkuchen aus dem Ofen nehmen, vierteln und gleich servieren. Dann nach und nach die restlichen Flammkuchen wie beschrieben zubereiten, teilen und auf den Tisch stellen.