

## [Flammkuchen mit Kürbis](#)

Hallo!

Heute habe ich zum ersten Mal, ja man glaubt es kaum, Flammkuchen gebacken. Und da wir ja Mitten in der Herbstzeit sind, musste Kürbis mit dabei sein. Also Flammkuchen mit Kürbis. Eigentlich ist Flammkuchen ein eher herbstliches Gericht. Nachdem ich heute Flammkuchen gegessen habe, kann ich nur sagen, "Er ist wahnsinnig lecker (warum habe ich ihn nicht schon früher probiert????) und es wird den bei uns nicht nur im Herbst geben.

Man kann ihn je nach Lust und Laune belegen und ich kann ihn mir auch prima mit Frühlingsgemüse oder sommerlich mediterran vorstellen.

Eines steht fest, meine nächsten Gäste bekommen Flammkuchen. Passt perfekt zum Wein.

Flammkuchen heißen auch "Hitzekuchen". Kommt daher, da sie bei sehr hoher Temperatur gebacken werden. In den früheren Holzofen bei 350°C. Wahnsinn oder?!

Beim Teig gibt es auch verschiedene Varianten. Ich habe mich für einen Teig ohne Germ (Hefe) entschieden und bin super zufrieden damit. Der Teig lässt sich gut verarbeiten und ausrollen.

## **Flammkuchen mit Kürbis**

Zutaten:

### **Teig:**

220 g Mehl  
3 EL Öl  
1 Eigelb  
1/2 TL Salz  
100 ml warmes Wasser

### **Belag:**

200 g Sauerrahm  
100 g Creme fraiche  
1/4 eines Hokkaido Kürbis  
50 g gekochte Linsen  
50 g Ziegenfrischkäse  
10 dünne Scheiben Schinkenspeck  
Rosmarin getrocknet

Salz, Pfeffer

Für den Teig Mehl, 2 EL Öl, Eigelb, Salz und Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss nochmals mit der Hand durchkneten.

Den Teig rundherum mit 1 EL Öl einstreichen und in Frischhaltefolie einwickeln. 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Den Teig vierteln. Einen Teil des Teiges auf ein Backpapier legen und so dünn es geht ausrollen. Der Teig klebt eigentlich nicht und lässt sich gut ausrollen. Sollte er doch kleben, den Teig mit Frischhaltefolie bedecken und so ausrollen.

Sauerrahm und Creme fraiche miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dem Teig verteilen. Mit den in feine Scheiben geschnittenen Kürbis belegen. Linsen und Ziegenkäse darauf verteilen. Zum Schluss den Schinkenspeck darauf legen und mit Rosmarin würzen.

Im vorgeheizten Rohr bei 220°C Ober/Unterhitze zirka 12-14 Minuten backen.

Frisch und direkt aus dem Ofen schmeckt der Flammkuchen natürlich am besten. Dennoch finde ich, das er auch kalt gut schmeckt.

Ich überlege gerade, dass der Flammkuchen doch auch am Grill gebacken werde könnte. Aber da muss mein Mann mal ausprobieren. Grillen ist sein Metier. Wir erfüllen das klassische Rollenmuster. Frau = Küche, Mann = Grill. Nein, mein Mann kann auch gut kochen, wenn er muss.