

Birnen-Kürbis

Flammkuchen

Zutaten:

Teig

½ Würfel	Hefe
280 ml	kaltes Wasser
1 Teel.	Salz
500 g	Auchs Dinkelweißmehl oder Weizenmehl Type 550 oder 1050

Belag

400 g	Hokkaido-Kürbis
2	rote Zwiebel
2	feste Birne
200 g	Emmentaler gerieben
150 g	Schinkenspeckwürfel
2 Becher	Schmand
	Kürbiskerne, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Hefeteig herstellen und kurz (10 Min.) ruhen lassen. Dann auf einem Backblech oder Backstein ausrollen, mit Schmand bestreichen, salzen und pfeffern. Zwiebel, Kürbis und Birne mit einem Hobel in dünne Scheiben hobeln und darauf verteilen. Mit dem geriebenen Käse und den Speckwürfeln bestreuen. Zum Schluss Kürbiskerne darüber geben.

Den Flammkuchen im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20 Min. backen.