

Zwetschgen Flammkuchen

Zutatenliste (für einen Flamm Kuchen oder vier kleinere)

Teig:

- 200 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 EL Sonnenblumen. - oder Rapsöl
- 100 ml Wasser

Belag:

- 6-8 Zwetschgen
- 100 g Frischkäse
- 20 ml Sahne
- 50 g Walnüsse
- 2 TL brauner Rohrzucker
- 1/4 TL gem. Zimt, 1 Messerspitze gem. Anis, 1 Messerspitze gem. Kardamon
- 2 EL flüssiger Honig

Zubereitung

1. Für den Teig alle Zutaten miteinander zu einer glatten Masse verkneten. Und kalt stellen.
2. Für den Belag den Frischkäse mit der Sahne glatt rühren. Die Zwetschgen waschen, entkernen und in Viertel schneiden
Die Gewürze mit dem Zucker vermischen. Und die Walnüsse grob hacken.
3. Den Backofen auf 210 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig so dünn wie es geht ausrollen. Ein Flammkuchen muss keine exakten und geraden Abschlusskanten haben! Den ausgerollten Teig auf das Blech legen.

4. Mit der Frischkäse Creme bestreichen, bis knapp an den Rand (ca. 1 cm dabei frei lassen) und mit den Zwetschgen Spalten belegen. Wer gerne mehr Zwetschgen verwenden möchte kann das natürlich tun. Aber ich wollte den Charakter eines Blechkuchen vermeiden. Die gehackten Walnüssen verteilen und die Zucker-Gewürzmischung drüber streuen. Den Honig fließend über den Falden schwenken.

5. Für ca. 13 Minuten in den Ofen schieben. den Teig wirft während des Backens mehr oder weniger große Blasen. das ist typisch für Flammkuchen. Sofort servieren.

Urheber: Stephie von <http://www.meinekuechenschlacht.de/>