Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Süße Flammkuchen mit Weinbergpfirsich und Klarapfel

Himmlische Flammkuchen

Süße Flammkuchen sind etwas Besonderes. Meistens wird die deftige Variante mit Speck, Zwiebeln und Käse angeboten, deshalb musste ich etwas anderes ausprobieren. Ich habe am Markt frische, saftige Weinbergpfirsiche bekommen. Dazu noch ein paar aromatische Klaräpfel. Beides sind perfekte Toppings für süße Flammkuchen. Den Apfelflammkuchen habe ich mit Zimtzucker, den Pfirsichflammkuchen mit Lavendelblüten und Honig verfeinert. Beide Varianten schmecken köstlich. Dazu vielleicht noch ein Vanilleeis? Hier die Rezeptur für süße Flammkuchen:

Zutaten
Für 4 Personen:

- 500 g Mehl Typ 405
- 100 ml Milch
- 25 g frische Hefe
- 5 EL Öl
- 2 Becher Schmand
- 1 TL Stärke
- Klaräpfel und Weinbergpfirsiche zum Belegen
- Zucker
- Zimt
- Honig
- Wer möchte: gehackte Nüsse, Lavendelblüten

Zubereitung

Für den Teig die frische Hefe mit 1 TL Zucker in 100 ml lauwarme Milch bröseln und verrühren. 100 g Mehl dazugeben und alles zu einem weichen Vorteig kneten. Den Vorteig abdecken und 10 Minuten ruhen lassen. Die restlichen 400 g Mehl, 150 ml Wasser und 1/2 gestrichenen TL Salz zum Vorteig geben und 15 Minuten kräftig verkneten. Falls der Teig zu trocken ist noch 4-5 EL Milch zugeben. Den Teig in eine Schüssel geben und mit 5 EL Öl begießen. Mit einem Küchentuch abdecken. Ein bis zwei Stunden gehen lassen.
Für den Belag den Schmand mit 1 TL Stärke und 1 EL Honig verrühren.

Nachdem der Teig 1-2 Stunden gegangen ist, den Teig nochmal gut mit dem ÖL verkneten. In vier Stücke teilen. Die Teigstücke mit einem Nudelholz (und etwas Mehl) dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

Jeden Teig mit der Schmandcreme bestreichen. Den Flammkuchen mit Scheiben oder Stücken von Weinbergpfirsichen und Glockenäpfeln belegen. Mit Zucker bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei hoher Hitze (ca. 230°C, Ober- und Unterhitze oder Pizzastufe) für ca. 12 Minuten backen.
Zum Servieren die Flammkuchen mit etwas Honig und Zimtzucker verfeinern und evtl mit gehackten Nüssen bestreuen.

Tipp: Die Flammkuchen werden besonders gut, wenn sie auf einer heißen Steinplatte bzw. einem Pizzastein gebacken werden.