Flammkuchen mit Preiselbeeren, Birne und Camembert

1. Den Backofen auf 230°C vorheizen.
2. Mehl, Wasser, Öl, Salz und Zucker in den Mixtopf geben und in 1,5 Minuten/Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Teig mit dem Teigroller auf dem Zauberstein oder auf dem großen Ofenzauberer ausrollen.
4. Creme fraîche auf dem Boden verteilen. Die Preislbeeren auf der Creme fraîche verteilen. Dabei einen Rand von 2 cm freilassen.
5. Die Birne waschen, schälen, vierteln und entkernen. Mit dem Hobel, Stufe 2 auf den Flammkuchen hobeln. Die rote Zwiebel schälen. Entweder im Tausendschön zu Spiralen drehen oder auf dem Hobel in Scheiben hobeln, Stufe 1.
6. Den Camembert in Scheiben schneiden und auf den Flammkuchen geben.
7. Die Stoneware auf das Rost, unterste Schiene stellen. 20 Minuten backen.

1.

Zutaten:

Für den Boden

200 g Mehl Type 405

100 g Wasser

1 EL Öl

1 TL Salz

1 Prise Zucker

Für den Belag

1 Becher Creme fraîche

1 kleines Glas Preiselbeeren

2-3 Birnen

1 Zwiebel, rot

200 g Camembert

Benötigtes Material

Zauberstein oder großer Ofenzauberer

Zubereitungszeit

20 Minuten Zubereitungszeit

20 Minuten Backzeit

Ines Wuttke
Selbständige Pampered Chef Beraterin
Blumenstraße 6/1
74638 Waldenburg
Tel. 07942 672 0551
Mail. info@ines-kocht.de