

Flammkuchen mit rote Bete, Apfel, Speck und Ziegenkäse

Arbeitszeit: 1 Stunde

Backzeit: 12 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	41 g
Kohlenhydrate	50 g
Eiweiß	14 g
Brennwert	630 kcal / 2.640 kJ

Zutaten für 4 Portionen

Teig:

3 EL Butaris Butterschmalz

220 g Mehl

1 Eigelb (Größe M)

100 ml Wasser

½ TL Salz

Belag:

150 g geräucherter, durchwachsener Speck

1 EL Butaris Butterschmalz

200 g vorgegarte rote Bete

1 grüner Apfel

1 Zitrone

200 g Crème fraîche

1 Beet Kresse

150 g Ziegenfrischkäse

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Schritt 1/4

Für den Teig Butaris Butterschmalz schmelzen. Mehl, flüssiges Butaris Butterschmalz, Eigelb, Wasser und Salz erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kaltstellen.



Schritt 2/4

Für den Belag Speck in Streifen schneiden. Butaris Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Speckstreifen darin knusprig auslassen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Rote Bete in Scheiben schneiden. Zitrone auspressen. Apfel waschen, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Crème fraîche glattrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 3/4

Teig durchkneten und halbieren. Teighälften jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche oval ausrollen und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Jeweils mit der Hälfte Crème fraîche bestreichen und jeweils mit der Hälfte rote Bete, Apfelspalten und Speckstreifen belegen. Den Flammkuchen nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft (E-Herd: 225 °C) ca. 12 Minuten backen.

Schritt 4/4

Kresse vom Beet schneiden. Flammkuchen aus dem Ofen nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ziegenfrischkäse in Klecksen darauf verteilen und anrichten. Mit Kresse bestreuen und servieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.