

## Flammkuchen mit Ziegenfrischkäse

**Arbeitszeit:** 20 Minuten

**Ruhezeit:** 55 Minuten

**Backzeit:** 13-15 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

### Nährwerte pro Portion ca.

Fett	48 g
Kohlenhydrate	51 g
Eiweiß	24 g
Brennwert	748 kcal / 3.128 kJ

### Zutaten für 4 Portionen:

#### *Teig:*

- 60 g Butaris Butterschmalz
- 250 g Mehl
- ½ Würfel frische Hefe
- 125 ml lauwarmes Wasser
- ½ TL Zucker
- ½ TL Salz
- 1 Msp. gemahlener, weißer Pfeffer
- 1 Msp. gemahlener Kümmel

#### *Belag:*

- 300 g Blattspinat
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Salz
- 300 g Schmand
- 10 Kirschtomaten
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 150 g Ziegengouda
- Salz
- Pfeffer
- ½ Bund Basilikum



## Zubereitung:

### *Schritt 1/5*

Für den Flammkuchen mit Ziegenkäse beginnen wir mit dem Teig. Dazu Butaris Butterschmalz schmelzen und beiseitestellen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken, Hefe zerbröckeln und mit dem Wasser und dem Zucker in der Mulde verrühren. An einem warmen Ort zugedeckt 10 Minuten gehen lassen. Salz, Pfeffer, Kümmel und das flüssige Butaris Butterschmalz zugeben. Alles gründlich miteinander verkneten und den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

### *Schritt 2/5*

Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen. Teig durchkneten, halbieren und auf je einem Stück Backpapier zu großen, hauchdünnen Fladen ausrollen. Backpapiere mit dem Teig auf Backbleche legen.

### *Schritt 3/5*

Für den Belag Blattspinat gründlich waschen und in einer heißen Pfanne zusammenfallen lassen. Danach kalt abschrecken und ausdrücken. Knoblauch fein hacken und zusammen mit Salz und Spinat vermischen.

### *Schritt 4/5*

Teig mit Schmand bestreichen und den Spinat darauf verteilen. Tomaten waschen, halbieren und auf dem Spinat verteilen. Ziegenfrischkäse in kleinen Häufchen auf den Flammkuchen verteilen und mit dem klein gewürfelten Ziegengouda bestreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

## Schritt 5/5

Auf mittlerer Schiene 13 – 15 Minuten backen. Danach den Flammkuchen mit Ziegenkäse in Stücke aufteilen und mit Basilikumblättern bestreuen.

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](mailto:butaris@adpublica.com).