

# Flammkuchen mit roter Bete, grünem Apfel, Speck und Ziegenkäse

**Zutaten:** für 4 Personen

4 EL Butaris Butterschmalz  
220 g Mehl  
1 Eigelb (Größe M)  
Salz  
150 g geräucherter, durchwachsener Speck  
200 g vorgegarte rote Bete (vakuumiert)  
1 grüner Apfel (z. B. Granny Smith)  
Saft von 1 Zitrone  
200 g Crème fraîche  
Pfeffer  
1 Beet Kresse  
150 g Ziegenfrischkäse  
Mehl für die Arbeitsfläche  
Frischhaltefolie  
Backpapier



## Zubereitung:

- 3 EL Butterschmalz schmelzen. Mehl, flüssiges Butterschmalz, Eigelb, 100 ml Wasser und 1/2 TL 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.
- Inzwischen Speck in Streifen schneiden. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Speckstreifen darin knusprig auslassen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Rote Bete in Scheiben schneiden. Apfel waschen, halbieren, entkernen, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Crème fraîche glattrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Teig durchkneten und halbieren. Teighälften jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche oval ausrollen und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Jeweils mit Hälfte Crème fraîche bestreichen und jeweils mit der Hälfte rote Bete, Hälfte Apfelspalten und Hälfte Speckstreifen belegen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/ Umluft: 200 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 12 Minuten backen. 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.



**Zubereitungszeit:** ca. 1 Stunde.

**Nährwerte:** pro Portion ca.

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

Abdruck honorarfrei/ Abdruck nur mit Nennung von BUTARIS Butterschmalz in Zutatenliste/  
Belege erbeten

Bildnachweis: © BUTARIS/ House of Food