



Flammkuchen mit Ziegenkäse und Honig



Leicht



30 Minuten + 45 Minuten Wartezeit

Seite 1

Zutaten

Für 2 Flammkuchen

Für den Teig

1 TL BIHOPHAR Wald-Honig

300 g Weizenmehl 550

80 g Joghurt 3,5%

10 g Hefe – frisch

150 ml lauwarmes Wasser

1 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

Für den Belag

4 TL BIHOPHAR Wald-Honig

4 Frühlingszwiebeln

100 g Speck in dünnen Scheiben

150 g Crème fraîche

200 g Ziegenfrischkäse

100 g Walnüsse

1 Ei

1 Limette

½ Bd glatte Petersilie

Pfeffer aus der Mühle

Salz



Flammkuchen mit Ziegenkäse und Honig

 Leicht  30 Minuten + 45 Minuten Wartezeit

Seite 2

Zubereitung Teig

- 1 Wasser und Joghurt in eine Rührschüssel geben. Die Hefe hineinbröseln, Mehl, Salz und **BIHOPHAR Wald-Honig** zugeben und alles mit den Händen oder einer Rührmaschine zu einem glatten Teig verkneten.
- 2 Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
- 3 Aus dem Teig zwei Kugeln formen und diese mit den Händen oder einem Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausbreiten bzw. -rollen.
- 4 Auf 2 Backbleche mit Backpapier legen.

Zubereitung Belag

- 1 Crème fraîche, Ei, etwa ½ TL Limettenabrieb und 1 TL **BIHOPHAR Wald-Honig** zu einer glatten Creme verrühren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
- 2 Die Frühlingszwiebeln von der Wurzel und dem dunklen Grün befreien und in feine Ringe schneiden. Die glatte Petersilie fein schneiden.
- 3 Den Speck in feine Streifen schneiden.
- 4 Die Walnüsse grob hacken und in 1 TL **BIHOPHAR Wald-Honig** anrösten
- 5 Die Teige mit der Creme bestreichen und darauf die Frühlingszwiebel, die gerösteten Walnüsse, Speck und kleine Bröckchen des Ziegenfrischkäses verteilen.
- 6 Ein paar Tropfen Limettensaft, eine Spur Honig und Pfeffer aus der Mühle über alles verteilen.
- 7 Die Flammkuchen bei 250 °C Umluft im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 backen. Am besten nacheinander.
- 8 Vor dem Servieren etwas glatte Petersilie auf den Flammkuchen geben.