

# Flammkuchen mit Birnen, Honig und Blauschimmelkäse

## 1/2 Teig

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Herbst    Für: Keine Angaben



### Zutaten

|       |               |
|-------|---------------|
| 520 G | Dinkelmehl    |
| 300 G | Wasser        |
| 5 G   | frischer Germ |
| 2 TL  | Zucker        |
| 2 TL  | Salz          |
| 20 G  | Oliveöl       |

### Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig verkneten und eine Stunde im Warmen gehen lassen.
2. Den Teig dritteln und rund ausrollen, mit der Sauerrahmmischung bestreichen und mit den Birnen, dem Lauch und dem Gorgonzola bestreuen
3. Bei 180° Grad ca. 25 Minuten backen.
4. Vor dem Servieren den Honig dünn darüber geben.

# Flammkuchen mit Birnen, Honig und Blauschimmelkäse

## 2/2 Belag

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Herbst    Für: Keine Angaben



### Zutaten

|          |                  |
|----------|------------------|
| 1 BECHER | Sauerrahm        |
| 1        | Ei               |
| 2 STUECK | Lauch            |
| 2        | Birnen           |
| 200 G    | Blauschimmelkäse |
| 2 TL     | Honig            |

### Zubereitung

1. Den Lauch in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butter oder Öl kurz anbraten.
2. Den Sauerrahm mit dem Ei vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Die Birnen dünn schneiden und den Blauschimmelkäse würfeln.