


Kürbis-Kartoffel-Flammkuchen

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 60 Min.**Für das Backblech:**

Backpapier

Belag:

350 g Kartoffeln

200 g Hokkaido-Kürbis

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

4 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

1 Gl. Kapern (Abtropfgew. 60 g)

200 g Bacon (Frühstücksspeck) in Scheiben

75 g gehobelter Parmesan

2 EL Feigensenf

1 EL Wasser

1 EL gehackter Rosmarin

50 g getrocknete Soft-Cranberrys

1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (250 g)

Teig:

100 g Hokkaido-Kürbis

1 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

etwa 2 EL Wasser

500 g Weizenmehl

1 TL Salz

1 TL Zucker

250 ml Bier

100 ml Wasser

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

2 Msp. Kreuzkümmel (Cumin)

1 Vorbereiten:

Für den Teig Kürbis waschen, entkernen und in Stücke schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Kürbis und 2 EL Wasser dazugeben und bei mittlerer Hitze mit Deckel etwa 20 Min. weich kochen. Dann pürieren. 4 große Stücke Backpapier in Backblechgröße zurechtschneiden. Backofen **mit dem Backblech** vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 250°C**Heißluft: etwa 230°C****2 Belag:**

Kartoffel und Kürbis waschen. Kürbis entkernen und beides in hauchdünne Scheiben schneiden, am besten mit einer Aufschnittmaschine oder Gemüsehobel. Kürbis- und Kartoffelscheiben mit Salz, Pfeffer würzen und mit dem Öl vermengen. Kapern auf einem Sieb abtropfen lassen und kalt abspülen.

3 Teig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten und das abgekühlte Kürbispüree hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig in 4 gleich große Portionen teilen. Jedes Teigstück auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 35 x 30 cm) ausrollen. Je eine Teigplatte auf ein Stück Backpapier legen.

4 Kartoffel-, Kürbis- und Baconscheiben sowie Parmesan und Kapern auf den Teigplatten verteilen. Das heiße Blech aus dem Backofen nehmen und den ersten Flammkuchen mit Hilfe des Backpapiers daraufziehen. Backen.**Einschub: oberes Drittel****Backzeit: etwa 8 Min.****5** Feigensenf mit Wasser einmal aufkochen. Flammkuchen sofort mit Rosmarin und Cranberrys bestreuen. Feigensenf und Crème fraîche darauf verteilen. Heiß servieren. Die weiteren Flammkuchen wie oben angegeben backen.