



Benötigte Zutaten

Flammkuchenteig

200 g	Weizenmehl
1 TL	Salz
1 Prise	Zucker
1 EL	Olivenöl
100 ml	Wasser

Mit Pfirsichen und Honig

200 g	Premium Frischkäse (mit frischen gemischten Kräutern)
2	Pfirsiche
	Rosmarin
	Pfeffer
1 EL	Honig (flüssig)

Sommer-Flammkuchen

Ein unschlagbares Rezept für den Sommer sind selbstgemachte Flammkuchen. Fernsehköchin Iris Köck präsentiert zwei ihrer Lieblings-Varianten: Einmal mit Pfirsichen und Honig und einmal mit Birnen, Zwiebeln und Camembert.

Anleitung

Flammkuchenteig

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und möglichst dünn auswalken – je dünner der Teig, desto schönere Blasen entstehen beim Backen.

Mit Pfirsichen und Honig

2. Teig mit Frischkäse bestreichen, Pfirsiche darauf legen. Mit Rosmarinnadeln und Pfeffer bestreuen.
3. Bei 220 Grad knusprig braun backen. Vor dem Servieren etwas Honig darauf verteilen.

Mit Birnen, Zwiebel und Camembert

4. Teig mit Frischkäse bestreichen, klein gewürfelte Birnen, Zwiebel und Paprika darüberstreuen. Den Camembert ebenfalls in Scheiben schneiden und über die Gemüsemischung streuen.
5. Bei 220 Grad ca. 10 Minuten knusprig braun backen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten



Mit Birnen, Zwiebel und Camembert

200 g **Premium Frischkäse**
(optional gemischt mit
Käseeckerl)

2	Birnen
3	Frühlingszwiebel
1 Pkg.	Camembert (würzig)
1	roter Paprika
	Pfeffer (bunt)