Herbst-Flammkuchen



Zutaten für 4 Personen

1120 g Mehl

40 g Schweineschmalz

640 ml Wasser

1200 g Schmand

400 ml Henkell Trocken

8 reife Birnen

1200 g Zwiebeln

800 g getrockneter Tiroler Speck

Salz

Pfeffer

Anleitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und das leere Backblech darin lassen. Mehl, Salz und Schweineschmalz in eine Schüssel geben. Das Fett mit den Fingern etwa fünf Minuten lang in das Mehl einarbeiten, bis keine Schmalzklümpchen mehr zu sehen sind. Wasser dazugeben und alles zu einem homogenen Teig verarbeiten, der nicht mehr an der Hand kleben bleibt. Sollte der Teig noch zu trocken sein, etwas Wasser hinzufügen.

Die Zwiebeln halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Birnen waschen, längs vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Den Teig in vier Portionen teilen und mit einem Nudelholz sehr dünn ausrollen. Schmand in eine Schüssel geben und den Sekt unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das heiße Blech aus dem Ofen holen, Mehl darauf streuen und das erste Teigstück vorsichtig darauflegen. Mit einem Viertel des Schmands bestreichen, mit Zwiebeln belegen, pfeffern und in den Ofen schieben. Nach etwa drei Minuten zeigt der Rand eine leichte Bräunung und der Flammkuchen kann mit den Birnenspalten und dem Speck belegt werden. Noch einmal für fünf Minuten in den Ofen geben und fertig backen. Währenddessen schon den nächsten Flammkuchen vorbereiten und anschließend in den Ofen schieben. Als Beilage schmecken Blattsalate.