

# 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	Olivenöl

**Verfasst von:** Sophie Leitner

### 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.

### Info

# 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

**Verfasst von:** Sophie Leitner

### 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.