

Fränkischer Flammkuchen mit Gelberla

Zutaten für 4 Flammkuchen

15g Hefe
250g Mehl
300g kleine Gelberla / Pfifferlinge
250g Crème fraîche
4 Prisen getrockneter Oregano
1 kleine Gemüsezwiebel fein gewürfelt
Salz und Pfeffer aus der Mühle
2 Stängel frischer Majoran zum Garnieren

- 1 Hefe in 125 ml lauwarmes Wasser bröckeln und glatt rühren. Mehl und Prise Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in einer Schüssel mit einem Küchentuch bedeckt ca. 25 Minuten gehen lassen.
- 2 Die Gelberla sorgfältig putzen, waschen und trocken schleudern. Die Crème fraîche mit dem getrockneten Oregano, Salz und Pfeffer würzig abschmecken.
- 3 Ofen auf 250°C vorheizen. Flammkuchenteig in 4 Stücke teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu sehr dünnen Flammkuchen ausrollen. Die etwas dickeren Ränder gegebenenfalls mit einem Teigradchen abschneiden. Die Teigfladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit Crème fraîche gleichmäßig bestreichen und die Gelberla sowie die Zwiebelwürfel darauf verteilen.
- 4 Flammkuchen etwa 12-15 Minuten in dem vorgeheizten Backofen auf der untersten Einschubleiste knusprig backen. Den Flammkuchen vor dem Servieren mit frischem Oregano garnieren.

Tipp

Die verschiedensten Varianten für den Belag sind möglich.
Anstatt Gelberla z.B. Ziegenkäse, Steinpilze oder Blutwurst mit Sauerkraut.