Flammkuchen mit Feigen, Ziegenkäse und Pinienkernen

Bei der Neuinterpretation des Klassikers trifft herzhaft auf süß

ZUTATEN:

Für den Teig:

250 g	Weizenmehl
3 EL	NATURATA Olivenöl
1	Eigelb
1/2 TL	NATURATA Meersalz
125 ml	warmes Wasser

Für den Belag:

1 Becher	Creme Double
1 Becher	Schmand
1	Bio Zitrone
	NATURATA Meersalz
	Pfeffer
6	Feigen
300 g	Ziegenfrischkäse
2 EL	Honig
100 g	Pinienkerne
4 Stiele	Rosmarin

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Olivenöl und Eigelb mischen. Meersalz und warmes Wasser hinzugeben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten und 60 Minuten ruhen lassen.
2. Für den Belag die Creme Double und Schmand miteinander vermengen. Die Schale der Zitrone fein abraspeln und zur Masse hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den fertigen Teig in vier gleich große Stücke teilen und jeweils sehr dünn ausrollen. Die Böden mit der vorbereiteten Creme Double-Schmand Masse bestreichen.
4. Den Ziegenfrischkäse und die Feigen in dünne Scheiben schneiden und die Flammkuchen damit belegen. Anschließend noch mit Honig beträufeln und die Pinienkerne darüberstreuen. Zum Schluß den Rosmarin darauflegen. Den Flammkuchen bei 220°C für ca. 10 Minuten im Ofen backen.

Eine Portion enthält im Durchschnitt:

Brennwert:	3517 kJ (842 kcal)
Eiweiß:	23 g
Kohlenhydrate:	64 g
Fett:	54 g

Portionen:	4
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Ruhezeit:	60 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	Leicht