



## *Flammkuchen mit Ziegenkäse und Feigenmarmelade*

### Zutaten für 4 Personen:

Flammkuchen-Teig:

500 g Mehl (Type 405)

5 g Zucker

5 g Salz

210 ml Wasser

Flammkuchen:

400 g Crème fraîche

Salz, Pfeffer

1 EL Maisgrieß

1 EL Mehl

1 kleines Glas Feigenmarmelade

2 Zweige frischer Rosmarin

1 Rolle Ziegenkäse

### Zubereitung:

1. Für den Teig einfach alle Zutaten in eine Schüssel geben und von einer Küchenmaschine mindestens 10 Minuten kneten lassen. Sobald er fertig geknetet ist, sollte der Teig sich vom Rand lösen und nicht mehr an den Fingern kleben bleiben. Formt den Teig zu einer Kugel, umwickelt sie mit Frischhaltefolie und lasst sie für etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.
2. In der Zwischenzeit könnt Ihr die Crème fraîche mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Ziegenkäse in dünne Scheiben schneiden. Die Rosmarinblättchen vom Zweig befreien und das Mehl und den Maisgrieß in einer kleinen Schüssel zusammenrühren.
3. Sobald der Teig ausreichend geruht hat, könnt Ihr die Teigkugel in 6 gleiche Teile teilen. Danach die Arbeitsfläche mit der Mehl-Maisgrieß-Mischung bestreuen. Und eine kleine Teigkugel so dünn wie möglich ausrollen. Bevor Ihr mit dem Belag beginnt, legt Euren ausgerollten Teig vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Nun bestreicht Ihr den Teig mit Crème fraîche und verteilt Ziegenkäse, Rosmarin und ein paar Kleckse Feigenmarmelade obenauf. Ab damit in den Ofen bei höchster Temperatur Ober-/Unterhitze bis der Boden des Flammkuchens knusprig und goldbraun aussieht.

*Viele weitere Rezepte findest du unter: [www.kathi-koestlich.de](http://www.kathi-koestlich.de)*