

Flammkuchen mit Camembert und Trauben

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5 - 6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5 - 6', 'yield' : '' });
```

Das Elsässer Flammkuchen Rezept ist ohne Frage das bekannteste und wohl auch beliebteste Flammkuchen Rezept.

Über die Herkunft gibt es ebenso viele Gerüchte und Geschichten, wie es Rezepte gibt. Fest steht lediglich das der Flammkuchen, wie wir ihn heute kennen, vor etwas mehr als 100 Jahren erstmals in niedergeschriebener Form auftaucht, und zwar in der Region, deren Namen im berühmtesten und bereits erwähnten Rezept enthalten ist – dem Elsass. Darüber hinaus ist der Flammkuchen auch in den angrenzenden Regionen der Pfalz und in Baden beheimatet und beliebt. Dort werden Flammkuchen Rezepte besonders in der Zeit der Weinlese und den dazugehörigen Weinfesten wieder hervorgeholt und zubereitet.

Während oben genannte Gebiete traditionell immer mit Flammkuchen in Verbindung gebracht werden, gibt es durchaus auch eine Vielzahl regionaler Varianten, die der breiten Öffentlichkeit indes bei Weitem nicht so bekannt und geläufig sind. Franken, Hohenlohe und Teile von Hessen sind nur einige Regionen, in denen der Flammkuchen ebenfalls gerne zubereitet wird, teilweise mit ebenfalls regionaler Bezeichnung. So trägt der Flammkuchen in Franken die Bezeichnung Blaatz und in Hessen Ploatz.

Zutaten

- **Für den Teig** 450g Weizenmehl 550, gesiebt
- 250 ml kaltes Wasser versetzt mit einer Prise Zucker und Salz
- 2 EL Olivenöl/Rapsöl
- **Für den Belag:**
- 200 g Schmand oder Creme fraiche
- 250 g Camembert in Scheiben oder groben Würfeln
- Jeweils 100 g blaue und grüne Weintrauben, entkernt, halbiert.
- 1 Strich geriebene Muskatnuss Etwas Salz Pfeffer aus der Mühle

Hinweis:

Das hier vorgestellte Rezept beinhaltet keine Hefe. Falls Sie die Zubereitung mit Hefe bevorzugen, ist unser Flammkuchenteig mit Hefe sicherlich eine gute Wahl.

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf höchste Stufe vorheizen, die flachen Backbleche einölen oder mit später beim Teig auftragen mit Backpapier auslegen.

Schritt2

Das Mehl mit 1 Prise Salz und dem kalten Wasser intensiv, ca. 5 min. mit den Knethacken zu einem glatten Teig wirken. In Klarsichtfolie 1 Stunde „ausruhen“ lassen.

Schritt3

In der Zwischenzeit den Schmand und / oder Creme fraiche herzhaft würzen.

Schritt4

Das Backblech in den Ofen geben, aufheizen.

Schritt5

Nunmehr den Teig noch einmal gut durchkneten und in 6 gleichgroße Stücke schneiden. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund oder oval, aber hauchdünn, ca. 26 cm Ø groß ausrollen.

Schritt6

Mit jeweils 2 - 3 El der Füllung bestreichen darüber gleichmäßig dem Camembert verteilen. Mit einer breiten Teigschaufel auf die heißen Backbleche setzen und ca. 4-5 Minuten nacheinander backen.

Ist der klassische Flammkuchen geschmacklich eher etwas säuerlich (dank Sauerrahm) und bezieht seine Würze über die Beigabe von Zwiebel und Schinkenwürfeln, gibt es auch die sehr beliebte Variante mit Apfel und Zimt. Letztendlich und das ist ein Hauptgrund für die Beliebtheit des Flammkuchens, bezieht er seinen Reiz über die endlose Variationsvielfalt, da sich so ziemlich alles als Belag verwenden lässt.

Das hier vorgestellte Rezept mit Camembert und Weintrauben macht da keine Ausnahme und verleiht dem Rezept eine gewisse „französische Note“. Zusätzlich ist es lecker und empfehlenswert für Menschen die Flammkuchen vegetarisch zubereiten möchten.

Rezeptart: Badisch, Fingerfood, Kleine Gerichte, Schnelle Rezepte, Sonstige, Vegetarisch **Tags:** flammkuchen, flammkuchen vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/flammkuchen-camembert-trauben/>