

Flammkuchen mit Birne und Bavaria Blu

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

4 Portionen

| | | | |
|---------|-----------------|---------|------------------|
| 2 Stück | Flammkuchenteig | 1 Stück | Ei |
| 1 Stück | Birne | 100 g | Blauschimmelkäse |
| 4 EL | Walnüsse | 25 ml | Honig |
| | Bohnenkraut | | Meersalz |

Zubereitung

-
1. Backofen auf 200°C vorheizen und Kreise aus dem Teig ausschneiden.
 2. Den mit einer Gabel zerkleinerten Käse mit Bohnenkraut und fein gehackten Nüssen vermischen.
 3. Die Birne in dünne Scheiben schneiden.
 4. Käsemischung gleichmäßig auf den Teigstücken verteilen und dabei einen Rand frei lassen.
 5. Die Birnenscheiben auf den Käse legen und die Teigländer mit geschlagenem Ei bestreichen.
 6. Im Backofen ca. 10 Minuten backen, bis der Teig goldgelb ist und anschließend herausnehmen.
 7. Mit Nüssen, Honig, Bohnenkraut und Salz, je nach Geschmack, würzen.