



## Kürbis-Flammkuchen

Aus den Zutaten Dinkelmehl bis Wasser einen Hefeteig herstellen und ca. 1 Std. gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Kürbis waschen, entkernen und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben hobeln. Die Zwiebel in Spalten schneiden, den Speck in 1 cm breite Streifen schneiden. Die Birne entkernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Gorgonzola würfeln.

Den Backofen auf 250 Grad (Umluft 230 Grad) vorheizen.

Den Teig auf die Größe eines Backbleches ausrollen. (Ich rolle Teig immer zwischen 2 Folien aus. Den Schmand mit den Gewürzen verrühren und auf dem Hefeteig verteilen, mit Kürbisscheiben, Zwiebeln, Speck, Birne und Gorgonzola belegen.

Den Flammkuchen im Ofen ca. 25 Minuten backen.

Wer möchte, kann ihn vor dem Servieren mit Kürbiskernen bestreuen.

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 30 Minuten
<b>Ruhezeit</b>	ca. 1 Stunde
<b>Koch-/Backzeit</b>	ca. 25 Minuten
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 1 Stunde 55 Minuten
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	normal
<b>Kalorien p. P.</b>	ca. 2893



### Zutaten für 1 Portionen:

<b>350 g</b>	Dinkelmehl
<b>6 g</b>	Trockenhefe
<b>½ TL</b>	Zucker
<b>½ TL</b>	Salz, oder gekörnte Fleischbrühe
<b>3 EL</b>	Oliveneröl
<b>175 g</b>	Wasser
<b>250 g</b>	Kürbisfleisch, z.B. Hokkaido
<b>1</b>	Zwiebel(n), rot
<b>100 g</b>	Frühstücksspeck
<b>1</b>	Birne(n)
<b>200 g</b>	Schmand
<b>100 g</b>	Gorgonzola, pikant
	Salz und Pfeffer
	Paprikapulver
<b>n. B.</b>	Kürbiskerne

**Rezept von: roswitha0107**