

# Flammkuchen

mit Ente



**ZUTATEN  
FÜR 4 PORTIONEN:**

- 280 g Mehl
- 10 g Frischhefe
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 3 EL Öl
- 1 TL Zucker
- ½ TL Salz
- 
- 1 Apfel
- 250 g saure Sahne
- 250 g Entenbraten vom  
Weihnachtessen
- 100 g Ziegenkäse
- 4 EL Rotkohl
- Pfeffer
- 
- Schnittlauch

**ZUBEREITUNG:**

1. Für den Teig zunächst Hefe und Zucker in lauwarmem Wasser auflösen und anschließend mit Mehl, Salz und Öl für 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
2. Diesen für mindestens eine Stunde bei Raumtemperatur abgedeckt ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit das Entenfleisch in mundgerechte Stücke zupfen und den Apfel und Ziegenkäse in dünne Scheiben hobeln.
4. Außerdem den Ofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

5. Nach Ende der Ruhezeit den Teig in vier gleich schwere Portionen teilen und jeweils möglichst dünn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

6. Die Flammkuchenböden auf mit Backpapier ausgelegte Bleche verteilen, mit saurer Sahne bestreichen und den Belag aus Rotkohl, Entenfleisch, Apfel und Käse darüber verteilen.

7. Zum Abschluss noch je eine Prise Pfeffer über die Flammkuchen geben und jeweils für 10-15 Minuten knusprig backen – vor dem Servieren mit frischem Schnittlauch bestreuen.