



Flammkuchen und neuer Wein – das passt prima zusammen und ist die perfekte Kombination für Gäste.

Ihr Apotheker

Michael Resch



Wacholder Apotheke

... helfen wo immer wir können

Eine Elsässer Spezialität

Flammkuchen mit Vanille-Birnen und Speck

Dieser dünne, knusprige Hefeteig mit seiner fruchtig-pikanten Auflage kann geradezu süchtig machen! Flammkuchen einmal anders: Die krossen Speckstreifen vertragen sich wunderbar mit den saftigen Birnen und haben das Zeug zum Partyhit, wenn Sie das Rezept nach Bedarf verdoppeln. Keine Sorge: Bei diesem Hefeteig kann gar nichts schief gehen. Nur ein bisschen Zeit zum Aufgehen braucht er.

Zutaten (für 4 Portionen):

Für den Teig:

- 150 g Mehl
- 3 EL Milch
- 60 ml Weißwein
- ½ Würfel frische Hefe (oder ½ Päckchen Trockenhefe)
- ½ TL Tafelsalz mit Meersalz

Für den Belag:

- 4 rotschalige Birnen
- 3-4 EL Vanille-Aroma oder 1 Pck. Vanille-Zucker (Bourbon-Vanille)
- 2 rote Zwiebeln
- 150 g Frühstücksspeck
- 1 Vanilleschote
- 100 g Frischkäse
- 150 g Schmand
- ½-1 TL Tafelsalz mit Meersalz
- ¼-½ TL weißer Pfeffer fein gemahlen
- Fett für das Blech
- 100 g Rucola

Zubereitung:

Mehl, Milch, Weißwein, Hefe und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten und abgedeckt mit einem feuchten Tuch an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Elektro-Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Birnen waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, die Birnen in schmale Spalten schneiden und mit Vanille-Aroma vermischen. Falls kein Vanille-Aroma zur Hand ist, die Birnen nur mit einem Hauch echtem Vanille-Zucker etwas bestäuben, sie werden sonst zu süß.

Zwiebeln abziehen und mit dem Speck in feine Streifen schneiden. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen.

Das Mark mit Frischkäse und Schmand verrühren und die Creme mit Salz und Pfeffer würzen.

Teig auf einem

gefetteten, tiefen Backblech ausrollen und mit der Creme bestreichen. Birnen, Zwiebeln und Speckstreifen auf der Creme verteilen und im Backofen ca. 20-25 Minuten goldbraun backen (Elektro- und Erdgasbackofen: 200 Grad/Stufe 4, Umluft 180 Grad). Rucola waschen, putzen, in Stücke schneiden, über den Flammkuchen streuen und servieren.

Foto/Rezepte: Fuchs Gewürze

Vanille – sanftes Aroma

Die Königin der Gewürze wird aus den fermentierten Kapseln verschiedener Arten der Gattung Vanilla gewonnen. Die Schoten werden dabei gelbgrün geerntet und haben weder das Aroma noch den Geschmack des fertigen Gewürzes. In einem aufwändigen Prozess müssen die Früchte zunächst mit Heißwasser oder mit Wasserdampf behandelt und abschließend fermentiert werden. Deswegen gehört Vanille nach Safran zu den teuersten Gewürzen.

Für die Zubereitung werden die Schoten längs aufgeschnitten und das Öl samt der Samen herausgeschabt. Die getrockneten Schoten enthalten besonders viele Aromastoffe und können als Gewürz mehrfach verwendet und zum Beispiel zur Aromatisierung von Milch, Süßspeisen oder Obst mitgekocht werden. In einem Zuckerbehälter aufbewahrt, verleihen sie dem Zucker ein Vanillearoma. Nur den weißen Zucker, der mit echter Bourbon-Vanille angereichert wurde, bezeichnet man als Vanille-Zucker.

