

Bayernland



## herbstlicher FLAMMKUCHEN

4 Personen



Ca. 30 Min.  
Zubereitungszeit



### Zutaten Teig

- 4 Flammkuchenböden
- 100 g Hokkaidokürbis
- 250 g Bayernland Balkankäse
- 200 g Farmi Frischkäse
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Kürbiskerne
- 50 ml Ahornsirup
- ½ TL Currypulver
- ½ TL Thymian

### Zubereitung

1. Den Kürbis vierteln und dann die Kürbisviertel, sowie die geschälten Zwiebeln in ca. 2mm dünne Scheiben hobeln.
2. Für die Sauce Frischkäse, Ahornsirup, Currypulver und Thymian vermischen.
3. Die Flammkuchenböden mit der Frischkäsesauce bestreichen und mit Kürbis und Zwiebelringen belegen.
4. Balkankäse zerbröseln und über den Flammkuchen streuen.
5. Den Flammkuchen bei 250 °C Ober- und Unterhitze für ca. 8 Min. backen.

Guten Appetit!

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT [WWW.BUDDYDINNER.DE](http://WWW.BUDDYDINNER.DE)



/bayernland\_eg



/bayernlandeg

[www.bayernland.de](http://www.bayernland.de)



Mehr Rezepte unter:

[www.youtube.com/BayernlandTV](http://www.youtube.com/BayernlandTV)