

# Flammkuchen mit Weintrauben

Eine raffinierte Variante des Klassikers.

**Wer Lust hat das klassische Flammkuchenrezept aufzupeppen, der sollte unbedingt die raffinierte Variante mit Weintrauben ausprobieren. Die Weintrauben geben dem eigentlich herzhaftem Belag eine süße und fruchtige Note. Der dünne Flammkuchenteig ist sehr knusprig.**

## Zutaten

- 400 g Mehl
- 1 Hefewürfel
- 4 EL Olivenöl
- 400 g Magerquark
- 4 EL saure Sahne
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 125 g Bacon
- 2 rote Zwiebeln
- 300 g weiße Weintrauben
- 4 TL Haselnüsse

## Zubereitung

- Die Hefe in etwas handwarmem Wasser auflösen. Mehl mit Salz mischen. Aufgelöste Hefe und Öl zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Nach Bedarf warmes Wasser zugeben. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.
- Quark mit saurer Sahne verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Bacon kleinschneiden, Zwiebeln in Ringe schneiden. Trauben halbieren, entkernen. Die Nüsse grob hacken.
- Den Teig nochmals kräftig durchkneten, dann ausrollen und ein Backblech damit auslegen. Die Quarkmischung gleichmäßig auf den Teig streichen. Zwiebelringe, Trauben und Bacon darauf verteilen. Die Nüsse darüber streuen und den Flammkuchen nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen.
- Den Backofen auf 250°C vorheizen. Den Flammkuchen auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen. Heiß servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/flammkuchen-weintraube/>