



Süßer Flammkuchen mit Apfel und Zimt



Felix

Rezeptinfo

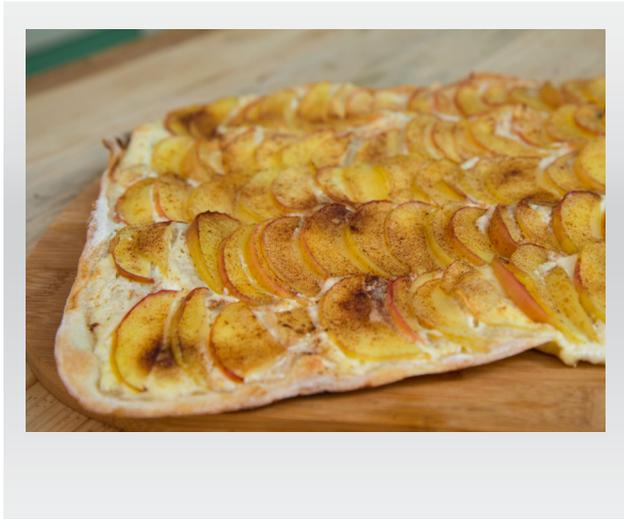
Zutaten für 1 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 20 Min. ⌚
+ 30 Min. Ruhezeit + 20 Min. Backzeit

Je Portion: 6133 kJ, 1465 kcal, 276 g Kohlenhydrate,
25 g Eiweiß, 27 g Fett, 0 mg Cholesterin, 15 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

veggie



Zutaten

Menge

240 g	Mehl
120 ml	lauwarmes Wasser
1/2 TL	Zucker
2 EL	geschmacksneutrales Pflanzenöl
1 TL	Salz
200 g	Crème fraîche
1	Bio-Zitrone
4 EL	Zucker
1 Prise	Muskat
2	Äpfel
2 EL	Zimt

Zubereitung

Step 1:

Zuerst siebst du das Mehl in eine Schüssel und verknetest es mit Wasser, Zucker, Öl und Salz zu einem glatten Teig. Falls der Teig zu bröckelig ist, einfach noch etwas mehr Wasser dazu geben. Wenn er zu nass ist, entsprechend noch ein wenig Mehl unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Etwa 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Step 2:

Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 3:

Die Crème fraîche mit dem Abrieb der Zitrone, einem Esslöffel Zucker und einer Prise Muskat verrühren. Die Äpfel schneidest du in sehr feine Scheiben. Die Apfelscheiben mit dem Saft einer halben Zitronen beträufeln.

Step 4:

Den Teig mit einem Nudelholz sehr dünn auf einem Bogen Backpapier ausrollen. Anschließend auf ein Backblech legen.

Step 5:

Nun verteilst du die Crème auf die Flammkuchen und legst die Äpfel dachziegeldartig auf dem Flammkuchen. Den restlichen Zucker mit Zimt vermischen und auf den Flammkuchen streuen.

Step 6:

Den Flammkuchen auf den Boden des Backofens schieben und 15 bis 20 Minuten backen. Er sollte an den Rändern schön knusprig braun sein.