

LECKER OHNE GRENZEN FLAMMKUCHEN MIT BRATAPFEL



ZUTATEN

FLAMMKUCHENBODEN

- 150 g Pizza- und Flammkuchenmehl
- 1 EL Olivenöl, kaltgepresst
- 75 ml lauwarmes Wasser
- ¼ TL Meersalz
- ½ TL Zimt

BELAG

- 1 Apfel
- 1 Zimtstange
- 1/2 Vanilleschote
- 100 g Schmand
- 1,5 EL Rosinen
- 1,5 EL Mandeln
- 100 ml naturtrüber Apfelsaft
- Zitronensaft
- 1 EL Vanillezucker

Alle Zutaten für den Flammkuchenboden zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig sollte sich vom Schüsselrand lösen. Den Teig aus der Schüssel nehmen und noch etwas mit der Hand kneten. Den Teig in Folie gewickelt im Kühlschrank ruhen lassen. Der Teig kann gut eingetupert über Nacht im Kühlschrank verweilen.

BRATAPFELMASSE:

Den Apfel gut waschen, entkernen und in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Vanillezucker in einer beschichteten Pfanne karamellisieren lassen und mit dem Apfelsaft ablöschen. Die Vanilleschote längs aufritzen und das Mark herausschaben. Die Apfelwürfel, Zimtstange, Rosinen und Vanilleschote samt Vanillemark dazugeben. Die Bratapfelmasse ca. 5 Minuten weichkochen und mit 1 gestrichenen TL Zimt abschmecken. Die Vanilleschotenschale und die Zimtstange entfernen und die Masse abkühlen lassen.

FERTIGSTELLUNG

Die Mandeln mit einem großen Messer hacken. Den Schmand in einer kleinen Schüssel mit einem Schneebesen glattrühren. Backofen auf 240° Grad vorheizen. Nun den Teig halbieren und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu 2 länglich ovalen, 2-3 mm dünnen Fladen ausrollen. Der Teig kann von der Konsistenz her mit den Händen in die richtige Form gebracht werden. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Beide Böden mit dem Schmand bestreichen und mit Zimt bestreuen. Die Bratapfelmasse auf beide Böden gleichmäßig streichen und mit den Mandeln bestreuen. Im Backofen bei 240° Grad für ca. 8-10 Minuten backen. Heiß auf dem Backofen holen und nach Wunsch etwas mit Kirschwasser flambiert servieren.

VIELE GENUSSVOLLE STUNDEN WÜNSCHT

Cristiane 