

Elsässer Flammkuchen mit Äpfel

Zubereitung:

1. Mehl, Olivenöl und Salz in eine Schüssel geben. Nach und nach das Wasser zufügen, das Handrührgerät auf hoher Stufe laufen lassen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig kurze Zeit ruhen lassen.
2. Anschließend den Teig sehr dünn auf ein mit Backpapier belegtes Backblech ausbreiten.
3. Schmand geschmeidig rühren und die Teigplatte gleichmäßig bestreichen.
4. Äpfel in feine Schnitze schneiden, auf den Schmand legen und mit dem Rapsöl (Zimmertemperatur) beträufeln. Zimtzucker darüber streuen.
5. Bei 250 °C ca. 10 Minuten in sehr heißem Backofen backen, bis der Teig Blasen wirft und von außen gebräunt ist.
6. Noch sehr heiß in Portionen schneiden und servieren.

Bon Appetit!

Zutaten für 12 Portionen:

Für den Teig:

430 g Weizenmehl, Type 405

30 g Olivenöl (4 EL)

¼ TL Salz

Knapp 200 ml kaltes Wasser

Für den Belag:

400 g Schmand, 24% Fett

700 g geschälte Äpfel

15 g Rapsöl (2 EL)

50 g Zucker gemischt mit Zimt

Nährwerte pro Portion:

Energie 270 kcal

Eiweiß 5 g

Kalium 150 mg

Phosphor 60 mg