



🕒 20 Min

🕒 20 Min



Apfelflammkuchen

Zutaten für 1 Flammkuchen:

- 200 g Mehl, halb Vollkornmehl
- 2 EL Öl
- 1 Würfel Germ
- 150 ml Wasser
- 200 g Frischkäse
- 1 EL Honig
- 3 Äpfel
- Zitronensaft, Zimt, Salz

Dauer:

Zubereitung: 20 Minuten

Backzeit: 20 Minuten

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, Öl, Germ, Wasser und Salz dazugeben und zu einem Teig kneten. Den Teig dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Äpfel waschen, in Scheiben schneiden. Frischkäse mit Honig gut verrühren.

Die Frischkäsemasse auf den Teig verteilen, die Apfelscheiben gleichmäßig auflegen und mit Zitronensaft beträufeln.

Bei 175 Grad im Backofen goldgelb backen.
Anschließend mit Zimt bestreuen und genießen!



Variation:

Der Flammkuchen schmeckt auch mit Birnen sehr gut.
Wer will, kann zusätzlich gehackte Nüsse hinzufügen.