

Süßer Apfel-Flammkuchen mit Calvados - flambiert

VORBEREITEN

15
Min.

RUHEN

30
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 3 Flammkuchen

Für den Teig

220 g Mehl
3 Teelöffel Olivenöl
1 Eigelb
1 Prise(n) Salz
100 ml Wasser

Für den Belag

2 Äpfel
200 g Crème fraîche
2 Esslöffel Milch
1 Esslöffel Ahornsirup
2 Esslöffel Grümmel Kandis
1 Teelöffel Zimt

Für richtig guten Flammkuchen würde ich meilenweit gehen - oder fahren. Tatsächlich habe ich mit meinen Eltern früher oft Tagesausflüge ins **Elsass** gemacht, die jedes Mal in einem **kleinen französischen Flammkuchen-Restaurant** endeten. Der knusprige Flammkuchen wird dort immer in der Mitte des Tisches serviert und von allen gemeinsam gegessen. Dann wird der nächste aufgetischt. Und der nächste. Und der nächste - bis keiner mehr kann.

Nur für einen ist am Ende immer noch Platz: für den **süßen Apfel-Flammkuchen**. Diese **Dessert-Variante** mit hauchdünnen Apfelscheiben, Zimt und Kandis ist jedes mal aufs Neue ein Spektakel, das den Namen "Flamm"kuchen mehr als verdient hat. Der Apfel-Flammkuchen wird im **Elsass** traditionell **mit Calvados flambiert** und noch brennend serviert. Klingt aufregend? Was die Franzosen können, das kannst du auch. Überrasche deine Gäste doch einfach mal mit einem köstlichen Nachtisch, der in Flammen steht.

- 1 -

Mehl, 2 EL Olivenöl, Eigelb, Salz und Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Teigkugel mit dem restlichen Öl bestreichen und in Folie gewickelt bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten ruhen lassen.

- 2 -

In der Zwischenzeit Äpfel waschen, schälen und das Kerngehäuse entfernen. In dünne Scheiben schneiden. Crème fraîche mit Milch und Ahornsirup verrühren.

- 3 -

Backofen auf 250 °C vorheizen. Den Teig aus der Folie wickeln und dritteln. Zu drei dünnen Fladen ausrollen.

- 4 -

Teigfladen aufs Backblech legen und mit Crème fraîche bestreichen. Apfelscheiben darauf verteilen und mit Zimt bestreuen. Flammkuchen 10 Minuten im unteren Einschub des Backofens backen.

- 5 -

Calvados in einem kleinen Topf erhitzen (nicht kochen!).

Süßer Apfel-Flammkuchen mit Calvados - flambiert

Flammkuchen aus dem Ofen holen und mit Grümmel
Kandis bestreuen. Ca. 2 Esslöffel Calvados über den
heißen Flammkuchen träufeln und anzünden (flambieren).

- 6 -

Warten, bis die Flamme vollständig erloschen ist. Apfel-
Flammkuchen in Stücke schneiden und genießen.