



Türchen Nr. 15

FLAMMKUCHEN MIT APFEL

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

**für 1 Blech (2-3 Personen)
für den Teig**

TEIG

- 250g Mehl (z.B. Dinkelmehl Typ 630)
- 125 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- 2 EL Olivenöl

BELAG

- 100g Schmand
- 2 TL süßer Senf
- Salz/Pfeffer
- 1 großer Apfel
- 1 große Zwiebel
- etwas Zimt-Zucker
- evtl. Streukäse

1) Die Zutaten für den Teig zusammen in eine Schüssel geben und mit einer Küchenmaschine gut durchkneten lassen. Diesen dann dünn ausrollen, entweder auf einer bemehlten Arbeitsplatte oder direkt auf dem Backpapier (dann brauch man zum Festhalten des Backpapieres auf jeden Fall eine helfende Hand).

2) Den Ofen auf 200 Grad vorheizen (Ober- und Unterhitze).

3) Den Schmand mit dem süßen Senf in eine Schüssel verrühren, mit etwas Salz sowie Pfeffer würzen und dann auf den Teig bestreichen. Den Apfel sowie die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen. Nach Belieben etwas Zimt und Zucker drüber streuen und nach Geschmack mit etwas Streukäse darüber für ca. 25 Minuten in den Backofen.

Guten Appetit!