



Elsässer Flammkuchen mit Äpfeln und Mandeln

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " });
```

Ideal zum Glas Federweißer oder Weißwein, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- Für den Flammkuchen Teig, 1 Haushaltsblech:
- 1200 g Mehl Typ 405, gesiebt
- 500 ml Mineralwasser
- ¼ Rapsöl
- 1/2 Tl Salz
- Für den Belag:
- 8 mittelgroße, säuerliche Äpfel z. B. Boskop
- 4 Becher Schmand oder Crème fraiche
- 200 ml Sahne oder Milch
- 200 g Mandelblättchen
- 320 g Zucker mit 2 Tl Zimt gemischt
- Saft 1 Zitrone
- Etwas Zitronenabrieb

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Backofen auf höchste Stufe vorheizen. Schmand oder Crème fraiche mit der Sahne oder Milch verrühren.

Schritt3

Das gesiebte Mehl mit Salz, Öl und Mineralwasser (Macht den Teig lockerer) glatt verarbeiten.

Schritt4

Ist er etwas „bröselig“, dann noch etwas Wasser zufügen, wenn er zu dünn und klebrig ist, etwas Mehl unter heben.

Schritt5

In Klarsichtfolie ca. 20 min. im Kühlschrank „ausruhen“. lassen.

Schritt6

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen, vierteln, in dünne Scheiben schneiden, mit Zitronensaft und Abrieb marinieren.

Schritt7

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf die Größe des Backblechs ausrollen, ca. 3 - 5 mm dick, auf gefettetes Backpapier geben.

Schritt8

Die Schmand - Sahne mit einer Palette oder Plastikhörnchen gleichmäßig verteilen und die Äpfel, Scheibe für Scheibe darüber geben. Zuerst die Mandelblättchen darüber geben, dann folgt der Zimt - Zucker.

Schritt9

Für 12 - 15 min. in den auf höchste Stufe hochgefahrenen Backofen schieben, bis die Ränder zu bräunen beginnen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

In beliebig große Stücke schneiden und mit einem Glas „Federweißen“ oder Weißwein servieren.

Tags: äpfel, flammkuchen, mandeln, rezepte aus dem elsass

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/elsaesser-flammkuchen-mit-aepfeln-und-mandeln/>