



Flammkuchen au Calvados mit Camembert

- **Küche:** Französisch
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

„Herrlich französisch“, der krosse, leckere Snack

Zutaten

- (8 Personen)
- Für den Hefeteig:
 - 250g Mehl
 - ½ Würfel frische Hefe
 - 1 Prise Salz
 - ½ Tl Zucker
 - 10 ml lauwarmes Wasser
- Für den Belag:
 - 200g saure Sahne oder Creme fraiche
 - 125 g Camembert, z. B. St. Albray
 - 2 cl Calvados
 - 2 El Olivenöl
 - Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Hefeteig:

Schritt2

In das gesiebte Mehl eine Mulde drücken und die Hefe hinein bröckeln, Salz und Zucker dazu geben. Mit 3-4 El warmem Wasser zu einem „Vorteig“ vermischen und ca. 15 min. an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Schritt3

Nunmehr 2 El Öl und das restliche Wasser hinzufügen und Alles kräftig zu einem elastischen Teig verarbeiten.

Schritt4

Wiederum 50-60 min. an einem warmen Ort abgedeckt aufgehen lassen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat.

Schritt5

Danach den Teig noch einmal auf einer bemehlten Fläche kräftig durchkneten und in zwei Stücke teilen.

Schritt6

Zu dünnen, länglichen Fladen ausrollen und auf ein gefettetes Blech legen, mit der sauren Sahne bestreichen.

Schritt7

Der Belag:

Schritt8

Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden, mit Calvados marinieren; den Camembert klein würfeln.

Schritt9

Nunmehr die Teigfladen gleichmäßig belegen und bei

Schritt10

180° C ca. 15-18 min. in der untersten Schiene knusprig backen; danach etwas mit Olivenöl beträufeln.

Tags: flammkuchen, knusprig, preiswert, snack

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/flammkuchen-au-calvados-mit-camembert/>