

Apfel-Flammkuchen:

Von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de, beraterin-hansen@web.de

Zutaten Teig:

- 100g Wasser
- $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe
- 1 Priesse Zucker
- 210g Mehl (Type 550 oder Dinkel 630)
- 2 TL Salz
- 1 $\frac{1}{2}$ EL Olivenöl

Zutaten Belag:

- 1 Becher Schmand
- 1 EL Honig
- 3-4 Äpfel
- 2 EL Rosinen (optional)
- 50g Marzipan (am besten gekühlt)
- 50g Mandelhobel
- Zimt-Zucker

Zubereitung:

Marzipan in den Kühlschrank legen bis es benötigt wird.

Hefe, Zucker und Wasser in der den Mixtopf geben und **2 Min./ 37°C /Stufe 2** auflösen. Mehl, Salz und Olivenöl hinzufügen **4 Min./ Teigknetstufe** vermengen. Anschließend in die Nixe oder kleine Edelstahlschüssel umfüllen und ca. **1 Stunde** ruhen lassen.

Den Backofen auf **230°C Grad Ober-Unterhitze** vorheizen.

Den Teig mit Hilfe des Teigroller auf dem Zauberstein ausrollen. Schmand im Becher mit dem Honig vermischen und anschließend auf dem Teig verteilen und glattstreichen.

Die Äpfel waschen und mit einem Apfelerntkerner das Kerngehäuse ausstechen. Danach mit dem Küchenhobel auf feinsten Stufe in dünne Scheiben hobeln und diese auf dem Honigschmand verteilen.

Nach Geschmack ein paar Rosinen über die Apfelscheiben streuen.

Das Marzipan aus dem Kühlschrank holen und mit der groben Microplane Reibe über die Äpfel hobeln.

Zum Abschluss noch etwas Zimt-Zucker über alles streuen und dann in den Ofen geben.

Den Rost auf den Backofenboden stellen und darauf den Stein. Für ca. **15-18 Minuten** backen.

Tipp: Ich teste immer mit dem kleinen Servierheber, ob der Boden schon fest ist, indem ich eine Ecke anhebe. Lupft die Ecke nur ein Stückchen hoch und knickt dann ab, braucht der Boden noch etwas. Lässt sich der Boden schon bis zur Hälfte anheben, ist er schon gut. Immer daran denken, dass der Boden nach dem Backen auf dem heißen Stein noch etwas nachbackt.



Sibylle Hansen selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn, Eichenweg 55, 33178 Borchen, Mobil: 0175 2454 082

Mail: beraterin-hansen@web.de www.einfachkochenundbacken.de

