



Suesser Flammkuchen mit Apfel

1. Das Mehl mit dem Wasser und dem Öl in den Mixtopf geben und 1 Minute in der Knetstufe kneten.
2. Auf dem Zauberstein dünn ausrollen.
3. Die Crème fraîche mit dem Fruit & Dessert-Gewürz oder der Zucker-Zimtmischung verrühren.
4. Diese Mischung auf dem Teig verstreichen.
5. Die Äpfel waschen und schälen. Mit einem Hobel in dünne Scheiben hobeln und auf der Crème-Fraîche-Masse verteilen. Mit Fruit & Dessert oder Zucker/Zimt bestreuen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 230°C auf der untersten Schiene 18 -20 Minuten goldbraun backen.

*Lasst es euch
schmecken!*

Zutaten:

- 200g Mehl
- 130ml Wasser
- 2 EL Öl
- 1 Becher Crème fraîche
- 1 EL Fruit & Dessert
Ankerkraut oder
Zucker/Zimt
- 2 Äpfel

Benötigtes Material:

Zauberstein

Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten