





Flammkuchen süß

Ein süßer Flammkuchen mit Äpfeln oder Birnen als Dessert

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier

Belag:

etwa 500 g Äpfel oder Birnen
100 g Nüsse, gehackt oder Mandeln
375 g Dr. Oetker Crème double
2 EL brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

Teig:

500 g Weizenmehl
1 TL Salz
1 TL Zucker
250 ml Bier
100 ml Wasser

Wie backe ich einen süßen Flammkuchen ?:

1 Vorbereiten:

4 große Stücke Backpapier (je etwa 40 x 30 cm) zurechtschneiden. Backofen **mit dem Backblech** vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 250 °C
Heißluft etwa 230 °C

2 Belag zubereiten:

Äpfel oder Birnen waschen, vierteln und in feine Spalten schneiden. Crème double mit Zucker, Vanille-Zucker und Finesse verrühren.

3 Teig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig in 4 Portionen teilen und jedes Teigstück auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 35 x 30 cm) ausrollen. Je eine Teigplatte auf ein Stück Backpapier legen.



- ④ **Belag verteilen:**
Crème double gleichmäßig auf den Teigplatten verstreichen. Früchte und Nüsse darauf verteilen.
- ⑤ Das heiße Blech aus dem Backofen nehmen und den ersten Flammkuchen mit Hilfe des Backpapiers daraufziehen. Backen.

Einschub: oberes Drittel
Backzeit: etwa 8 Min.

Den süßen Flammkuchen sofort heiß servieren und die übrigen wie oben angegeben backen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die süßen Flammkuchen nach Wunsch flambieren. Hierfür jeweils 3-4 EL Calvados (französischer Apfelschnaps) oder Birnenschnaps erwärmen, in eine kleine Suppenkelle geben und anzünden. Den brennenden Schnaps über die Flammkuchen gießen.

