

süßer Verpoorten Apfel-Flammkuchen

Zutaten

für den Flammkuchen-Teig:

- 400 g Mehl Typ 550
- 1 Pkg Trockenhefe
- 1 Prise Salz
- ½ TI Zucker
- 2 Ei Öl
- 250 ml lauwarmes Wasser

für den Belag:

- 100 g Zucker
- 2 TI Zimt
- 1 Granatapfel
- 3-4 säuerliche Äpfel
- 200 g Schmand
- 6 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Die Zutaten für den Hefeteig zu einem glatten Teig verkneten und 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Die Kerne aus dem Granatapfel lösen. Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Schmand und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren und den Zucker mit Zimt vermischen.

Den Flammkuchen-Teig auf einem bemehlten Backblech dünn ausrollen. Auf diesen die Schmand-Eierlikör-Mischung geben, mit dein Apfelscheiben belegen, die Granatapfelkerne darauf verteilen und Zucker-Zimt darüber streuen. Das Ganze für 15 Minuten bei 200°C im Ofen auf mittlerer Schiene backen. Am besten noch warm genießen.

Das Rezept ist für 4 Personen.



[Link zum Rezept: süßer Verpoorten Apfel-Flammkuchen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de