

Flammkuchen mit Apfel, Speck und Honig

Im klassischen Flammkuchen läuft der Apfel zur Höchstform auf!

🕒 ca. 40 Minuten III einfach



Bild: Jessica Benczewski für BVE0

Zubereitung

Für den Teig die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Mit Mehl und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten und zugedeckt bei Zimmertemperatur mindestens eine Stunde gehen lassen. Er sollte sein Volumen danach sichtbar vergrößert haben.

Den Ofen auf 250°C vorheizen. Den Teig auf einem leicht bemehlten Stück Backpapier so dünn wie möglich ausrollen und mit Schmand bestreichen. Den Apfel in möglichst dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Die Zwiebel halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den Flammkuchen mit den Apfelscheiben belegen und die Zwiebeln sowie den Speck darauf verteilen.

Etwas salzen und pfeffern. Mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen und im unteren Ofendrittel für 12 bis 15 Minuten backen. Der Flammkuchen sollte am Rand goldbraun und von unten knusprig sein.

Zum Schluss mit dem Honig beträufeln.

Zutaten für 4-6 Portionen

- 180g Mehl
- 120 ml Wasser
- ca. 5 g frische Hefe
- 1/2 TL Salz

Für den Belag:

- 200 g Schmand
- 50 g Speckwürfel
- 1 Apfel
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL flüssiger Honig
- Salz, Pfeffer



Bild: Jessica Benczewski für BVE0 / xxxx



Bild: Jessica Benczewski für BVE0 / xxxx



Bild: Jessica Benczewski für BVE0 / xxxx

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVE0“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
 c/o Pretzlaw Communications
 Neue Schönhauser Straße 20
 10178 Berlin