

Apfel-Rüebli-Flammkuchen

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Backblech:

Teig:

250 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
1 Prise Salz
120 ml Wasser , lauwarm
1 EL Zucker
3 EL Honig
3 EL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl

Crème:

250 g Mascarpone
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon
Vanille Zucker
20 g brauner Zucker

Kräutermischung:

40 g Zucker
2 TL Zitronenmelisse , fein
geschnitten
1 TL Zitronenthymian , fein
gehackt

Belag:

120 g Rüebli , fein geraspelt
500 g Äpfel , gerüstet und in
feine Schnitzen geschnitten
Minzeblätter

1 Vorbereiten:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 190 °C
Heißluft etwa 170 °C

2 Teig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Hefe vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er **doppelt so hoch** ist.

Den Teig zusammenkneten (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen). Den Teig halbieren, 2 Ovale auswallen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Teigländer mit den Fingern hochdrücken.

3 Crème:

Mascarpone mit Vanille Zucker und braunem Zucker verrühren und auf die Teigovale streichen.

④ **Kräutermischung:**

Zucker mit Zitronenmelisse und Zitronenthymian vermischen und die Hälfte auf den Mascarpone streuen.

⑤ **Belag:**

Die geraspelten Rüeblü darüberstreuen, mit den Apfelschnitzen belegen und mit der übrigen Kräutermischung bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille während ca. 20 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 190 °C

Heißluft etwa 170 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 20 Minuten

Die erkalteten Flammkuchen mit Minzeblättern verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Flammkuchen stammt aus dem Elsass und ist dort eine regionale würzige Spezialität. Der Apfel-Rüeblü-Flammkuchen ist eine süsse Abwandlung, die Sie unbedingt probieren sollten.