

Apfel-Zimt Flammkuchen



Zutaten für 4 Flammkuchenböden:

- 1 Pkg. [Tante Fanny Frische Flammkuchenböden nach original Elsässer Art 340 g](#)
- 100 g Crème fraîche
- 100 g [Topfen](#)
- 4 EL Zucker
- 1 kleines Ei
- 2 große Äpfel grob geraspelt
- 1 TL Zimt
- Etwas Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitet mit:



<https://www.tantefanny.at/frischteige/flammkuchenteige/flammkuchenboeden/>

FrISChe Flammkuchenböden

Zubereitung

1. Schritt 1

Backofen auf 270° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Flammkuchenböden direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.

2. Schritt 2

Je zwei Böden nebeneinander ohne Backpapier auf ein Backblech legen.

3. Schritt 3

Crème fraîche mit Topfen, Zucker, Ei und Zimt verrühren und je Flammkuchenboden $\frac{1}{4}$ der Masse verstreichen, sodass rundum 1 cm Rand frei bleibt.

4. Schritt 4

Die geraspelten Äpfel gleichmäßig auf die vier Böden verteilen.

5. Schritt 5

Immer nur ein Backblech in den Ofen schieben und Flammkuchen auf unterster Schiene 7 – 9 Min. knusprig backen.

6. Schritt 6

Mit Staubzucker bestreuen.



Dieser süße Flammkuchen kann nach Geschmack auch mit geraspelten Birnen zubereitet werden. Besonders dekorativ ist es auch, den Flammkuchen mit in Scheiben geschnittenen Äpfeln zu belegen.