

FLAMMKUCHEN MIT ÄPFELN UND WALNÜSSEN



Zutaten Flammkuchenteig:

- ✓ 250 g Mehl
- ✓ 100 ml Buttermilch
- ✓ 10g frische Hefe
- ✓ 1 EL Olivenöl
- ✓ ½ TL Salz

Zutaten Belag:

- ✓ 200 g saure Sahne
- ✓ 30 g Walnüsse
- ✓ 1 Apfel
- ✓ 2 EL Honig
- ✓ 2 TL Zitronensaft
- ✓ 1 TL Kräuter der Provence
- ✓ 2 EL Olivenöl
- ✓ Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Hefe in 4 EL lauwarmen Wasser auflösen, dann zusammen mit Mehl, Buttermilch, 1 EL Olivenöl und ½ TL Salz zu einem glatten Teig verkneten. An einem warmen Ort etwa 1 ½ Std. gehen lassen.
2. Anschließend auf Backblechgröße (sehr dünn) ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Nochmal 10 Min. ruhen lassen. Backofen auf 220 °C vorheizen.
3. Äpfel in kleine Schnitze schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Walnüsse grob hacken. Olivenöl mit Honig und Kräutern der Provence verrühren. Den Teig dann mit saurer Sahne bestreichen, Apfelstücke hineindrücken, Walnüsse darauf verteilen und mit Honig-Öl beträufeln.
4. Im heißen Ofen 15 Minuten backen.