

Flammkuchen für Anfänger und solche, die es werden wollen*

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen

Backen

Obst

* Für den Teig

220 g Mehl

120 g Butter

60 g Zucker

1 Eigelb

1 pn Salz

Mehl zum Ausrollen

Butter zum Einfetten

50 g Semmelbrösel zum Bestreuen

1 kg Äpfel (Boskop oder Cox
; Orange) zum Belegen

* Für die Creme

1/4 l Milch

1/4 l Sahne

100 g Butter

50 g Zucker

1 pn Salz

abgeriebene Schale einer

-- Zitrone

2 Eier

2 Eigelb

40 g Speisestärke

Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel zu einem glatten Teig kneten. Im Kühlschrank zugedeckt 60 Minuten ruhen lassen. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 2 mm dick ausrollen. Eine eingefettete Springform von 26 cm Durchmesser damit auslegen, dabei einen Teigrand von 2 cm hochziehen. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen. Die Biskuitbrösel auf dem Boden verteilen. Äpfel waschen, schälen, das Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel vierteln. Eng aneinander auf den Teigboden legen. Alle Zutaten für die Creme verrühren. Die Creme unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Aufkochen. 10 Minuten abkühlen lassen. Über die Äpfel gießen. Form in den vorgeheizten Backofen auf die untere Schiene stellen. Backzeit 45 Minuten bei 190° (Gas 2-3) Kuchen in der Form abkühlen lassen. Dann in 16 Stücke schneiden.

*Quelle: MENÜ Backen von A-Z Erfasst von Sylvia Mancini