Flammkuchen mit Äpfeln und Ziegenkäse

Knuspriger Teig, fruchtige Äpfel und warm schmelzender Ziegenkäse – herzhaft belegte Flammkuchen sind einfach herrlich. Ich belege sie meistens ganz spontan nach Lust und Laune, in den kalten Monaten kommt diese Komposition aus Ziegenkäse und Äpfeln aber am häufigsten auf den Tisch. Kross gebacken sind sie ein herrlicher Snack und eignen sich optimal als Vorspeise oder Fingerfood. Für den großen Hunger gibt es dann einfach die doppelte Portion.



Flammkuchen mit Äpfeln und Ziegenkäse | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Stück): 100 Gramm Mehl | 1 Prise Salz | 2,5 Esslöffel Sonnenblumenöl | 50 ml warmes Wasser | 1 Eigelb | 2 Esslöffel Joghurt |1/2 Apfel | 100 Gramm Ziegenkäse | 1 Teelöffel Thymian | 1/2 rote Zwiebel | 2 Esslöffel Honig



Flammkuchen mit Äpfeln und Ziegenkäse | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (45 Minuten): 1. Ofen auf 250° vorheizen. 2. Mehl mit Öl, Eigelb und Wasser zu einem Teig verkneten. 2. Teig 20 Minuten ruhen lassen. 3. Teig halbieren und jede Kugel dünn ausrollen. 4. Jeweils einen Esslöffel auf dem Flammkuchen verteilen. 5. Zwiebel schälen und in dünne Streifen schneiden, Apfel und Ziegenkäse ebenfalls in Scheiben schneiden. 6. Flammkuchen belegen und mit Thymian bestreuen. 7. Auf die Ziegenkäse-Scheiben etwas Honig geben. Flammkuchen circa zehn Minuten backen.

Jetzt noch mehr Quiche und Tartes Rezepte entdecken!

Nährwerte/Stück: 453 Kalorien | 19,4 Gramm Fett | 54,9 Gramm Kohlenhydrate | 12,6 Gramm Eiweiß