



## Flammenkuchen mit Äpfel und Zwiebeln

### Zubereitung:

- Backofen auf 50°C Ober-Unterhitze vorheizen
- Mehl in eine Rührschüssel geben
- Frischhefe in kleine Stücke bröseln und mit Zucker und Salz zum Mehl geben
- Das lauwarme Wasser ebenfalls in die Rührschüssel gießen. Mit dem Handrührgerät mit Knethacken zuerst auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig kneten
- Die Schüssel mit einem Geschirrtuch zudecken und den Teig mindestens 15 Min. im Backofen gehenlassen
- Die Zwiebeln schälen, in halbe Ringe schneiden
- Apfel waschen, Kern entfernen und in feine Scheiben schneiden
- Schmand auf den vorbereiteten Teig streichen und mit Salz, Oregano und Pfeffer würzen
- Zwiebelringe, Apfelscheiben und rohe Schinkenwürfel auflegen, mit geriebenen Käse bestreuen und mit 210°C Ober- Unterhitze für 30 Minuten backen
- Flammenkuchen in Stücke schneiden und anrichten

### Zutaten:

Teig:	
350 g	Mehl
1P.	Frischhefe
2 Prisen	Zucker
½ TL	Salz
4 ½ EL	ÖL
170ml	lauwarmes Wasser
Belag:	
2 mittlere	Zwiebeln
1	Apfel
150g	Schmand
¼ TL	Salz
Etwas	Pfeffer
½ TL	Oregano
150g	rohe Schinkenwürfel
125g	geriebenen Käse



Ruhl, Lehrerin

Wieso ich dieses Rezept gern mit den Schüler\*innen mache?-  
Weil es ihnen immer so gut schmeckt.