Apfel-Flammkuchen mit Videoanleitung

Der fruchtig-süße Gegenspieler zum klassischen Flammkuchen nach Elsässer Art!
Für dieses Rezept gibt es eine Videoanleitung: https://youtu.be/PDcNZMJZjTI

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, hefefrei

Für ein Backblech (Größe etwa 30 x 40cm)

Für den Teig:
200g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)
1 TL Flohsamenschalenpulver
200ml lauwarmes Wasser
3 EL Öl

Für den Belag:
300g Schmand (ggf. laktosefrei)
3 EL Milch (ggf. laktosefrei)
2 Äpfel
2 EL Zitronensaft
80g Zucker-Zimt-Mischung

1. Den Teig herstellen. Das Flohsamenschalenpulver ins lauwarme Wasser einrühren und kurz (1 – 2 Minuten) quellen lassen. Dann alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zusammenkneten. Der Teig darf nicht zu fest sein, bei Bedarf mit etwas Wasser regulieren. Den Teig in

Frischhaltefolie wickeln und beiseitelegen bis alle Zutaten für den Belag vorbereitet sind.
2. Schmand und Milch verrühren. Die Äpfel schälen, das Kernhaus mit einem Apfelentkerner ausstechen. Die Äpfel in feine Scheiben hobeln und mit Zitronensaft beträufeln.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, etwa auf Backblechgröße. Anschließend den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit der Schmandcreme bestreichen und mit Apfelscheiben belegen. Die Zucker-Zimt-Mischung gleichmäßig darauf verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad (Ober- und Unterhitze, auf unterer Schiene) etwa 12 – 14 Minuten backen, dann das Blech auf den Backofenboden geben und weitere 4 – 5 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.

Anmerkung: Je nach Geschmack, ob der Flammkuchen eher weich oder lieber knusprig gegessen wird, kann die Backzeit um einige Minuten verkürzt oder verlängert werden. Gegen Ende der Backzeit stets kontrollieren, damit der Teig nicht zu dunkel wird.