

Jablečný flammkuchen

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- hotové chlazené těsto na pizzu 1 ks
- jablka 2 ks
- zakysaná smetana 150 ml
- cukr 4 lžíce
- trocha skořice 1 ks
- pár kapek calvadosu 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Německo

Počet porcí: 16

Postup:

Těsto na pizzu rozložíme na plech. Můžeme si udělat domácí těsto, které po vykynutí rozválíme na obdélníkovou placku a přendáme na plech. Vlastní těsto připravíme tak, že uděláme kvásek z droždí, mléka, cukru a lžíce mouky. Po vykynutí ho přilijeme k mouce smíchané se solí. Přidáme olej a zpracujeme hladké těsto, které necháme na teplém místě vykynout.

Na vyválené těsto rozetřeme zakysanou smetanu. Jablka oloupeme, nakrájíme na plátky, rozložíme rovnoměrně na povrch koláče a zasypeme několika lžícemi cukru. Pečeme v troubě předehřáté na 225 °C tak, aby obloha zezlátla a těsto bylo křupavé. Hotový koláč vyjmeme z trouby, posypeme skořicí a zakápneme calvadosem.