

# Süßer Apfel-Zimt-Flammkuchen

Zutaten für einen Flammkuchen:

- Fertiger Flammkuchenteig
- Ca. 80 g Crème Fraîche 14,5 %
- Ca. 1 Apfel
- Zucker
- Zimt



Zubereitung:

1. Zunächst den Flammkuchenteig ausrollen.
2. Etwas Zucker unter die Crème Fraîche mischen und anschließend gleichmäßig auf dem Flammkuchenteig verteilen.
3. Äpfel in dünne Scheiben schneiden und schön auf dem Flammkuchen verteilen, sodass alles bedeckt ist.
4. Zum Schluss eine Mischung aus Zimt und Zucker über den vorbereiteten Flammkuchen streuen.
5. Backofen auf 250 Grad (oder je nach Anweisung des Flammkuchenteigs) vorheizen und den Flammkuchen ca. 10-15 Minuten backen, bis er goldbraun ist.

