



APFELFLAMMKUCHEN



QimiQ AVANTAGES

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



INGRÉDIENTS POUR 1 SPRINGFORM (28 CM Ø)

270 g Pâte feuilletée, 1 Packung

4 Pommes

1 Citron(s), jus et zeste finement râpé

3 cs Sucre

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

1 Œuf(s)

2 cs Sucre

2 cs Calvados

2 cs Sucre

PRÉPARATION

1. Backofen auf 190° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Blätterteig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
3. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft, Zitronenschale und Zucker vermischen.
4. Blätterteig rund ausrollen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben.
5. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Ei, Zucker und Calvados dazumischen und auf dem vorbereiteten Blätterteig verteilen.
6. Apfelspalten daraufsetzen und mit dem restlichen Zucker bestreuen.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 20-30 Minuten backen.