



# APFELFLAMMKUCHEN



## QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 1 SPRINGFORM (28 CM Ø)

**270 g** Pasta sfoglia, 1 Packung

**4** Mele

**1** Limone (Limoni),

**3** Zucchero

## FÜR DIE CREME

**250 g** QimiQ Classic,

**1** Uovo (Uova)

**2** Zucchero

**2** Calvados

**2** Zucchero

## PREPARAZIONE

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.