

Flammkuchen mit Apfel Zimt Zucker, flambiert mit Calvados mit einer Kugel Vanilleeis

Einkaufsliste für vier Personen

- 4 Flammkuchen Böden
- 250 g Creme Fraîche
- Zucker
- Zimt
- 2 große Äpfel
- Calvados
- Vanilleeis

Zubereitung :

- ✓ Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden
- ✓ Pro Flammkuchen 60 g Creme Verstreichen
- ✓ Die Apfel Scheiben einzeln hinlegen
- ✓ Zimt und Zucker vermischen und auf den Boden gleichmäßig streuen
- ✓ Im Ofen bei 230°C ungefähr 4 Minuten backen
- ✓ Am Schluss mit 2cl Calvados übergießen und anzünden