

# Veganer süßer Flammkuchen mit Äpfeln und Rosinen



## Zutaten (Für 4 Personen)

### Für den Boden

|        |          |
|--------|----------|
| 220 g  | Mehl     |
| 3 EL   | Olivenöl |
| ½ TL   | Salz     |
| 115 ml | Wasser   |

### Für den Belag

|          |                                           |
|----------|-------------------------------------------|
| 2 Becher | Crème fraîche, vegane oder Hafercuisine   |
| 4 große  | Äpfel                                     |
| 6 EL     | gehäuft Rosinen                           |
| 4 dl     | Apfelsaft oder Rum oder Amaretto          |
| 4 EL     | Zucker                                    |
|          | etwas Zimt                                |
| 4 EL     | Walnüsse                                  |
| 2 EL     | Flohsamenschalen oder Chiasamen, optional |

## Zubereitung

Einige Stunden vorher die Rosinen mit dem Apfelsaft oder Alkohol und etwas Zimt einlegen und ziehen lassen.

Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Flammkuchenteig ausrollen. Die Äpfel würfeln und ggf. mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Die abgetropften Rosinen mit etwas Zimt und ggf. Zucker unter die vegane Crème fraîche rühren und auf dem Teigboden verteilen. Da die Hafercuisine recht flüssig ist, dicken man sie 15 Minuten vor Verwendung mit 1 EL Flohsamenschalen oder Chiasamen an. Die Äpfel mit gehackten Walnüssen auf der Crème fraîche verteilen. Ggf. mit Zucker und Zimt bestreuen.

Für ca. 14 Minuten auf der mittleren Schiene in den Backofen geben.