



 80 Minuten

 Mittel

BLECHKUCHEN MIT THYMIAN, APFEL UND HERZHAFTEM MÜRITZER KÄSE

Du willst deinen Liebsten eine kleine Freude machen? Dann ist unser Blechkuchen Rezept mit Käse, Apfel und Thymian genau richtig. Das ist herzhaft, fruchtig und perfekt zum Teilen.

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

Die Butter in kleine Würfel schneiden und auf einem Teller verteilen. Im Tiefkühlschrank 30 Min. anfrosten. Mehl und Salz in eine Küchenmaschine geben und vermengen. Die Butter und das Ei hinzufügen und 10 Sek. mixen, bis ein krümeliger Teig entsteht. Den Teig auf eine Arbeitsplatte geben und kneten bis er elastisch ist und gut zusammenhält. Den Teig zu einer Kugel rollen und in Frischhaltefolie eingeschlagen; 30 Min. im Kühlschrank kaltstellen.

SCHRITT 2

Den Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen. Die Äpfel waschen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Viertel längs in dünne Scheiben schneiden.

SCHRITT 3

Den Teig ausrollen und mit Senf bestreichen. Die Apfelviertel gleichmäßig darauf verteilen und dabei einen Rand von 2 cm lassen. Den Käse auf den Äpfeln verteilen. Die Thymianblättchen von den Stielen streifen und die Pizza damit bestreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen (Mitte) 30 Min. goldbraun backen. Herzhaften Blechkuchen mit Apfel und Käse schmecken lassen!

NÄHRWERTE



 Zutaten

8 Portionen

120 g Butter

200 g Weizenmehl (Type 405)

1 Prise Salz

1 Ei (Größe M)

3 mittelgroße Äpfel

1 TL Senf

100 g MILRAM Müritzer herzhaft

6 Stängel Thymian

Salz

Pfeffer

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1182/283

Fett (g): 18

Kohlenhydrate (g): 25

Eiweiß (g): 6