

Bratapfel-Flammkuchen



Wareneinsatz für dieses Gericht

| | | |
|------------------------|---------|--------|
| Wrap | 1 Stück | 0,15 € |
| Creme Fraiche Mischung | 40 g | 0,37 € |
| Apfel | 50 g | 0,10 € |
| Rosinen | 5 g | 0,02 € |
| Mandeln | 15 g | 0,24 € |
| Zimt - Zucker | 20 g | 0,02 € |

Gesamtkosten für dieses Gericht **0,90 €**

Zubereitung

1. Wrap mit Creme Fraiche Mischung bestreichen
2. Darauf die dünnen Apfelscheiben, Mandeln und Rosinen gleichmäßig verteilen
3. Zum Schluss mit Zimt – Zucker bestreuen

Erhitzen im Merrychef eikon e2s

Zubehör: Garplatte, Korb mit geschlossenem Boden

| <i>Temperatur</i> | <i>Zeit</i> | <i>Lüfter</i> | <i>Mikrowelle</i> |
|-------------------|-------------|---------------|-------------------|
| 1. 250 °C | 0:20 | 10% | 100% |
| 2. 250 °C | 1:15 | 100% | 0% |

