



# Apfelwähe

von Methusalix

Mengen für 10 Personen

625 g Fertig Kuchenteig Pro Backblech 1 Portion Fertigmuchenteig

Teig auswallen und Blech damit belegen. Boden mit einer Gabel einstechen.

200 g Haselnüsse auf den Teigboden streuen

2.0 kg Äpfel raffeln und auf den Teigboden verteilen

5.0 dl Halbrahm

2.0 Stück Vanillezucker (8g)

60 g Zucker gut mischen und gleichmässig über die Äpfel giessen

25-30min in der unteren Ofenhälfte bei 250 Grad backen