

Apfelwähe

von Christian Blaim

Mengen für 10 Personen

1.0 g Kuchenteig	Pro Backblech 1 Portion Fertigmuchenteig - Backpapier + Teig auf Backblech legen - Boden mit einer Gabel einstechen
200 g Haselnüsse gemahlen	auf den Teigboden streuen
2.0 kg Äpfel	a) kleinschneiden oder raffeln b) auf dem Teigboden verteilen
5.0 dl Halbrahm	
2.0 Stück Vanillezucker (8g)	Packung nicht Stück
60 g Zucker	
2.0 Stück Eier	a) zusammen verquirlen gut b) gleichmässig über die Äpfel giessen
--> 25-30min in der unteren Ofenhälfte bei 200 Grad backen (Umluft 180°)	