

Apfelwähe

von Christian Blaim

Mengen für 25 Personen

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