

Apfelwähe von marta ostertag

Mengen für 16 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 30 Min.

vegetarisch

Quelle: <https://www.bettybossi.ch/>

992 g Kuchenteig

400 g Halbfettquark

4.8 Stück Eier

64 g Zucker

8.0 g Zimt

2.56 kg Äpfel

240 g Rosinen

Kuchenteig auf Blech auslegen

Quark, Ei, Zucker und Zimt verrühren. Äpfel an der Röstiraffel dazureiben, mischen, auf dem Teigboden verteilen.

Rosinen auf den Äpfeln verteilen.

Backen: ca. 30 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Wähe herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, aus der Form nehmen.

Tipp:

– Statt Äpfel Birnen verwenden.

– Wähe in einem Backblech von ca. 24 cm Ø, mit Backpapier belegt, zubereiten.

Form: Für 1 Backblech (z.B. Backblech-Duo «légère», 23×17,5×3 cm)