Apfelwähe von Retu

Mengen für 13 Personen

813 g Fertig Kuchenteig	Pro Backblech 1 Portion Fertigkuchenteig Teig auswallen und Blech damit belegen. Boden mit einer Gabel einstechen.
260 g Haselnüsse gemahlen	auf den Teigboden streuen
2.6 kg Äpfel	raffeln und auf dem Teigboden verteilen
6.5 dl Halbrahm	
2.6 Stück Vanillezucker (8g)	Pack à 10g
78 g Zucker	gut mischen und gleichmässig über die Äpfel giessen 25-30min in der unteren Ofenhälfte bei 250 Grad backen