



Apfelwähe

von Retu

Mengen für 13 Personen

813 g Fertig Kuchenteig Pro Backblech 1 Portion Fertigmuchenteig

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