

Apfelwähe

von Retu

Mengen für 32 Personen

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