

# Apfelwähe

von Yann Hendrixx

Mengen für 20 Personen

Quelle: Tiptopf

1.25 kg Fertig Kuchenteig      Pro Backblech 1 Portion Fertigmuchenteig

Teig auswallen und Blech damit belegen. Boden mit einer Gabel einstechen.

400 g Haselnüsse gemahlen      auf den Teigboden streuen

4.0 kg Äpfel      raffen und auf dem Teigboden verteilen

1.0 Liter Halbrahm

10 Stück Eier

150 g Zucker      gut mischen und gleichmässig über die Äpfel giessen

25-30min in der unteren Ofenhälfte bei 250 Grad backen