

Apfelwähe

von Yann Hendrixx

Mengen für 52 Personen

Quelle: Tiptopf

3.25 kg Fertig Kuchenteig	Pro Backblech 1 Portion Fertigkuchenteig
	Teig auswallen und Blech damit belegen. Boden mit einer Gabel einstechen.
1.04 kg Haselnüsse gemahlen	auf den Teigboden streuen
10.4 kg Äpfel	raffeln und auf dem Teigboden verteilen
2.6 Liter Halbrahm	
26 Stück Eier	
390 g Zucker	gut mischen und gleichmässig über die Äpfel giessen

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