

Apfelwähe Rita

von Rita Keller-Mischler

Mengen für 10 Personen

Variante von Rita

625 g Fertig Kuchenteig	Pro Backblech 1 Portion Fertigkuchenteig
	Teig auswallen und Blech damit belegen. Boden mit einer Gabel einstechen.
100 g Mandeln (gerieben)	auf den Teigboden streuen
100 g Kokosnuss-Raspel	Anstelle von Kokosraspeln können getrocknetes gemahlenes Brot, Haselnüsse, Sesam etc. verwendet werden
1.0 kg Äpfel	Raffeln oder in Scheiben geschnitten. Je nach belieben
4.0 Stück Eier	
2.0 Stück Vanillezucker (8g)	
100 g Zucker	
250 g Magerquark	
30 g Maizena	Wenn andere Früchte (wasserhaltigere) verwendet werden, Maizena und Ei Anteil erhöhen, und einwenig weniger Milch verwenden
5 dl Milch	

Wähenguss selber gemacht