

Apfelwähe Rita

von Rita Keller-Mischler

Mengen für 42 Personen

Variante von Rita

2.63 kg Fertig Kuchenteig	Pro Backblech 1 Portion Fertigmuchenteig
	Teig auswallen und Blech damit belegen. Boden mit einer Gabel einstechen.
420 g Mandeln (gerieben)	auf den Teigboden streuen
420 g Kokosnuss-Raspel	Anstelle von Kokosraspeln können getrocknetes gemahlenes Brot, Haselnüsse, Sesam etc. verwendet werden
4.2 kg Äpfel	Raffeln oder in Scheiben geschnitten. Je nach belieben
16.8 Stück Eier	
8.4 Stück Vanillezucker (8g)	
420 g Zucker	
1.05 kg Magerquark	
126 g Maizena	Wenn andere Früchte (wasserhaltigere) verwendet werden, Maizena und Ei Anteil erhöhen, und einwenig weniger Milch verwenden
2.1 Liter Milch	

Wähenguss selber gemacht