



Aprikosenwähe

von André Marty

Mengen für 52 Personen

3.25 kg Fertig Kuchenteig

Pro Backblech 1 Portion Fertigmuchenteig

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

10.4 kg Aprikosen

1.04 kg Haselnüsse gemahlen

auf den Teigboden streuen

10.4 kg Aprikosen

Schnitze schneiden und auf Teigboden verteilen

Wähenguss 1 Pack pro Wähe