

# Wähe (Fertigteig) von Cheeky

Mengen für 32 Personen

2.4 kg Kuchenteig	2.5 runde Kuchenteige pro 10 Pers.
320 g Haselnüsse gemahlen	1EL=10g Nüsse auf dem Teigboden verteilen. Apfelschnitze rosettenförmig darauflegen. Backofen auf 220°C Unter-/Oberhitze (Heissluft/Umluft 200°C) vorheizen.
6.4 kg Äpfel	In Schnitze schneiden. Bei frischen Äpfeln kann die Schale dran gelassen werden, ansonsten Schälen.
8.0 dl Milch	Guss: Alle Zutaten gut verrühren, über die Äpfel giessen. Wähe in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen, nach Belieben mit Rahm servieren.
1.2 Liter Rahm	
16 Stück Eier	
640 g Zucker	1EL=20g Plus 2.5 EL Maisstärke
8.0 TL Vanillezucker (8g)	