



Wähe süss von Marco Gürber

Mengen für 10 Personen

750 g Kuchenteig	wir nehmen selbstverständlich hausgemachten geriebenen Teig.
500 g Äpfel	Äpfel oder andere Früchte, wenn immer möglich saisonal.
60 g Haselnüsse gemahlen	
5.0 Stück Eier	
450 g saurer Halbrahm	
3.0 dl Rahm	
50 g Zucker	
60 g Vanillezucker (8g)	DAWA Vanillepulver

Teig auswallen und Blech damit auslegen. Teigboden mit Haselnüssen bestreuen und Früchte darauf auslegen. Restliche Zutaten zu einem "Guss" verarbeiten (der Zuckeranteil variiert stark, je nach Frucht) und die Früchte damit übergiessen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad zuerst 10 Minuten Unter-/Oberhitze, dann 25 Minuten bei Oberhitze backen.