



# Apfelwähe

von André Marty

Mengen für 10 Personen

625 g Fertig Kuchenteig      Pro Backblech 1 Portion Fertigmuchenteig

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

---

200 g Haselnüsse gemahlen      auf den Teigboden streuen

---

2.0 kg Äpfel      Schnitze schneiden und auf Teigboden verteilen

Wähenguss 1 Pack pro Wähe