



# Apfelwähe

von André Marty

Mengen für 15 Personen

938 g Fertig Kuchenteig      Pro Backblech 1 Portion Fertigmuchenteig

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

---

300 g Haselnüsse gemahlen      auf den Teigboden streuen

---

3.0 kg Äpfel      Schnitze schneiden und auf Teigboden verteilen

Wähenguss 1 Pack pro Wähe