



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