



Apfelwähe

von Methusalix

Mengen für 81 Personen

5.06 kg Fertig Kuchenteig	Pro Backblech 1 Portion Fertigmuchenteig
	Teig auswallen und Blech damit belegen. Boden mit einer Gabel einstechen.
1.62 kg Haselnüsse gemahlen	auf den Teigboden streuen
16.2 kg Äpfel	raffeln und auf dem Teigboden verteilen
4.05 Liter Halbrahm	
16.2 Stück Vanillezucker (8g)	Pack à 10g
486 g Zucker	gut mischen und gleichmässig über die Äpfel giessen
	25-30min in der unteren Ofenhälfte bei 250 Grad backen