Apfelwähe von Methusalix

Mengen für 10 Personen

625 g Fertig Kuchenteig	Pro Backblech 1 Portion Fertigkuchenteig
	Teig auswallen und Blech damit belegen. Boden mit einer Gabel einstechen.
200 g Haselnüsse gemahlen	auf den Teigboden streuen
2.0 kg Äpfel	raffeln und auf dem Teigboden verteilen
5.0 dl Halbrahm	
2.0 Stück Vanillezucker (8g)	
60 g Zucker	gut mischen und gleichmässig über die Äpfel giessen
	25-30min in der unteren Ofenhälfte bei 250 Grad backen