

Apfelwähe

von Retu

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 raffeln und auf dem Teigboden verteilen

5.0 dl Halbrahm

2.0 Stück Vanillezucker (8g) Pack à 10g

60 g Zucker gut mischen und gleichmässig über die Äpfel giessen

25-30min in der unteren Ofenhälfte bei 250 Grad backen