

Lagerkochbuch.ch



Apfelwähé von Retu

Mengen für 25 Personen

1.56 kg Fertig Kuchenteig Pro Backblech 1 Portion Fertigkuchenteig

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

500 g Haselnüsse gemahlen auf den Teigboden streuen

5.0 kg Äpfel raffeln und auf dem Teigboden verteilen

1.25 Liter Halbrahm

5.0 Stück Vanillezucker (8g) Pack à 10g

150 g Zucker gut mischen und gleichmässig über die Äpfel giessen

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