



Apfelwähe

von Retu

Mengen für 30 Personen

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