

# Apfelwähe

von Retu

Mengen für 35 Personen

2.19 kg Fertig Kuchenteig Pro Backblech 1 Portion Fertigmuchenteig

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

700 g Haselnüsse gemahlen auf den Teigboden streuen

7.0 kg Äpfel raffeln und auf dem Teigboden verteilen

1.75 Liter Halbrahm

7.0 Stück Vanillezucker (8g) Pack à 10g

210 g Zucker gut mischen und gleichmässig über die Äpfel giessen

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