

Apfelwähe

von Yann Hendrixx

Mengen für 20 Personen

Quelle: Tiptopf

1.25 kg Fertig Kuchenteig	Pro Backblech 1 Portion Fertigmuchenteig
	Teig auswallen und Blech damit belegen. Boden mit einer Gabel einstechen.
400 g Haselnüsse gemahlen	auf den Teigboden streuen
4.0 kg Äpfel	raffeln und auf dem Teigboden verteilen
1.0 Liter Halbrahm	
10 Stück Eier	
150 g Zucker	gut mischen und gleichmässig über die Äpfel giessen

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