



Apfelwähe mit Vanillesauce von gelöschter Benutzer

Mengen für 10 Personen

Apfelwähe:

Teig mit dem Backpapier ins Blech legen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen, Mandeln und Zucker darauf verteilen.

Quark, Eier, Zucker und Zimt verrühren. Äpfel an der Röstiraffel dazureiben. Sultaninen daruntermischen, auf dem Teig verteilen.

Backen: ca. 35 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Vanillesauce:

Alle Zutaten mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren.

Quelle: Apfelwähe:

https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_VIKU150101_0042A-40-de

Vanillesauce(steht unter dem Strudelrezept):

https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZI070915_0010A-40-de

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch

Gewürze: Zimt, Salz

Ausrüstung: Wallholz, Abwaschmittel, Küchenwaage, Backblech, Putzlappen, Rüstmesser, Mixer

1.0 kg Kuchenteig	1 Packung
4.0 g Mandeln (gerieben)	4 EL
1.0 g Zucker	1 EL
2.0 Stück Eier	
250 g Halbfettquark	
800 g Birnen	ÄPFEL!! (man kann Äpfel nicht auswählen)
1.25 Liter Milch	
2.5 g Vanilleschote	2.5 Stück Vanilleschote
5.0 g Zucker	5 EL
1.25 g Maisstärke/Maizena	1.25 EL
1.0 Stück Eier	

1 TL Zimt

Salz un petit peu