



Aprikosenwähe

von André Marty

Mengen für 10 Personen

625 g Fertig Kuchenteig

Pro Backblech 1 Portion Fertigmuchenteig

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

2.0 kg Aprikosen

200 g Haselnüsse gemahlen

auf den Teigboden streuen

2.0 kg Aprikosen

Schnitze schneiden und auf Teigboden verteilen

Wähenguss 1 Pack pro Wähe