



Aprikosenwähe

von André Marty

Mengen für 20 Personen

1.25 kg Fertig Kuchenteig

Pro Backblech 1 Portion Fertigmuchenteig

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

4.0 kg Aprikosen

400 g Haselnüsse gemahlen

auf den Teigboden streuen

4.0 kg Aprikosen

Schnitze schneiden und auf Teigboden verteilen

Wähenguss 1 Pack pro Wähe