



Aprikosenwähe

von André Marty

Mengen für 21 Personen

1.31 kg Fertig Kuchenteig

Pro Backblech 1 Portion Fertigmuchenteig

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

4.2 kg Aprikosen

420 g Haselnüsse gemahlen

auf den Teigboden streuen

4.2 kg Aprikosen

Schnitze schneiden und auf Teigboden verteilen

Wähenguss 1 Pack pro Wähe