



Aprikosenwähe

von André Marty

Mengen für 42 Personen

2.63 kg Fertig Kuchenteig

Pro Backblech 1 Portion Fertigkuchenteig

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

8.4 kg Aprikosen

840 g Haselnüsse gemahlen

auf den Teigboden streuen

8.4 kg Aprikosen

Schnitze schneiden und auf Teigboden verteilen

Wähenguss 1 Pack pro Wähe