



Belag Frutchkuchen / Fruchtwähe (Apfelkuchen)

von Philip Bühler

Mengen für 30 Personen

270 g Haselnüsse gemahlen	auf den Teigboden streuen
2.25 Liter Milch	
27 Stück Eier	
375 g Zucker	
24 g Vanillezucker (8g)	Alles gut mischen, Guss nach der halben Backzeit über den Kuchen giessen.
6.75 kg Äpfel	Schälen, in gleichmässige schnitze schneiden oder grob raffeln und auf den Teigboden verteilen (Anstelle von Äpfeln können Aprikosen, irschen, Rhabarber, Zwetschgen verwendet werden)
	Bei 220°C (untere Ofenhälfte) 10-15 Minuten backen Guss darübergiessen ca. 15 Minuten fertig backen