



# Mamis Apfelwähe

von Silvio Blaser

Mengen für 10 Personen

625 g Blätterteig	Pro Backblech 1 Portion Fertigblätterteig
	Teig auswallen und Blech damit belegen. Boden mit einer Gabel einstechen.
2.0 kg Äpfel	raffeln und auf dem Teigboden verteilen
2.5 dl Halbrahm	
1.0 Stück Eier	
80 g Zucker	mit einer Prise Salz gut mischen und gleichmässig über die Äpfel giessen
	25-30min in der unteren Ofenhälfte bei 250 Grad backen

Stand 27.04.2017, vor dem Lager. ToDo: Nach dem Lager anpassen.