Mamis Apfelwähe von Silvio Blaser

Mengen für 37 Personen

2.31 kg Blätterteig	Pro Backblech 1 Portion Fertigblätterteig Teig auswallen und Blech damit belegen. Boden mit einer Gabel einstechen.
7.4 kg Äpfel	raffeln und auf dem Teigboden verteilen
9.25 dl Halbrahm	
3.7 Stück Eier	
296 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.