

## Wähe (Fertigteig) von Cheeky

Mengen für 10 Personen

750 g Kuchenteig	2.5 runde Kuchenteige pro 10 Pers.
100 g Haselnüsse gemahlen	1EL=10g Nüsse auf dem Teigboden verteilen. Apfelschnitze rosettenförmig darauflegen. Backofen auf 220°C Unter-/Oberhitze (Heissluft/Umluft 200°C) vorheizen.
2.0 kg Äpfel	In Schnitze schneiden. Bei frischen Äpfeln kann die Schale dran gelassen werden, ansonsten Schälen.
2.5 dl Milch	Guss: Alle Zutaten gut verrühren, über die Äpfel giessen. Wähe in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen, nach Belieben mit Rahm servieren.
3.75 dl Rahm	
5.0 Stück Eier	
200 g Zucker	1EL=20g Plus 2.5 EL Maisstärke
2.5 TL Vanillezucker (8g)	