



Wähe süss von Marco Gürber

Mengen für 8 Personen

600 g Kuchenteig	wir nehmen selbstverständlich hausgemachten geriebenen Teig.
400 g Äpfel	Äpfel oder andere Früchte, wenn immer möglich saisonal.
48 g Haselnüsse gemahlen	
4.0 Stück Eier	
360 g saurer Halbrahm	
2.4 dl Rahm	
40 g Zucker	
48 g Vanillezucker (8g)	DAWA Vanillepulver

Teig auswallen und Blech damit auslegen. Teigboden mit Haselnüssen bestreuen und Früchte darauf auslegen. Restliche Zutaten zu einem "Guss" verarbeiten (der Zuckeranteil variiert stark, je nach Frucht) und die Früchte damit übergiessen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad zuerst 10 Minuten Unter-/Oberhitze, dann 25 Minuten bei Oberhitze backen.