



Wähenguss VEGAN von André Marty

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.frei-style.com/vegane-apfelwaehe-mit-guss>

Gewürze: Zimt

2.0 dl Rahm	SOJARAHM !
50 g Nature Joghurt	KOKOSJOGHURT (vegan)
100 g Zucker	3 EL
20 g Maisstärke/Maizena	3TL Stärke
100 g Haselnüsse	auf den Boden streuen
* 8 g Vanillezucker (8g)	
* 1.3 g Zimt	etwas

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Für den Guss alle Zutaten mischen, bis es eine glatte Masse ist

Den Backofen auf auf 220°C Unter-/Oberhitze aufheizen

Den Teig mit einer Gabel mehrfach dicht einstechen, die gemahlene Haselnüsse darauf verteilen

Die Äpfel ringförmig auf dem Teig verteilen und den Guss darauf geben

Wähe in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten backen