

# Wäihe nedo von Jubla-Neuendorf

Mengen für 10 Personen

250 g Ruchmehl	Chäs-Härdöpfu-Wäihe-Teig
100 g Butter	kalt, in Stücke geschnitten + 1 dl Wasser + 3/4TL Salz
500 g Kartoffeln mehligkochend	Füllung
3.0 Stück Eier	
2.0 dl Milch	
150 g Reibkäse	
225 g Mehl	Teig: 225 g Mehl ½ TL Salz 75 g Butter, kalt, in Stücken 250 g Halbfettquark
250 g Quark	
300 g Äpfel	Belag: 4 EL gemahlene Haselnüsse oder Mandeln 4 - 5 Äpfel, in Schnitzen Guss: 1 dl Milch 1,5 dl Rahm 2 Eier 4 EL Zucker 1 EL Maisstärke 1 - 2 TL Vanillezucker oder Zimt 2 dl Rahm, flaumig geschlagen, zum Garnieren
600 g Aprikosen	Guss: 2,5 dl Milch oder Halbrahm 2 Eier 3 - 4 EL Zucker 1 Päckchen Vanillezucker 4 EL gemahlene Mandeln 600 g entsteinte Aprikosen, halbiert oder geviertelt 2 EL Zucker