



APFELWÄHE MIT SELBST GEMACHTEM TEIG

Rezept für eine Form von 32 cm Durchmesser

Teig vorbereiten

200 g Mehl	Weiss- oder Ruchmehl
1 Pr. Salz	
2 TL Zucker	
1 gest TL Trockenhefe	bei Frischhefe ca. 1/8 eines Würfels verwenden (erst später begeben!), alles gut vermischen
50 g Butter	schmelzen
1 dl Wasser	begeben, (Frischhefe jetzt im Butterwasser auflösen) und rasch zu einem Teig zusammenfügen. Kurz durchkneten, der Teig soll nicht mehr an den Fingern kleben, ev. noch Mehl oder wenig Wasser zugeben, beiseite stellen.

Guss vorbereiten

3 Stk. Eier	in Messbecher aufschlagen
Milch	Menge auf 3 dl auffüllen, verquirlen
Zimtzucker oder Chaisirup	(optional) 2-3 EL begeben, je nach Belieben
	Backofen auf 190°C Umluft vorheizen

5-6 Stk. Äpfel	Schälen, in Schnitze schneiden, Kerngehäuse entfernen
einschichten	mit etwas Mehl auf Backpapier ausrollen, in die Form legen, mit einer Gabel gut einstechen, mit gemahlene Mandeln bestreuen, Äpfel einschichten, Guss über die Äpfel geben,
backen	Wähe bei 190°C Umluft ca. 25 Min. im Ofen knusprig backen, anschliessend auf einem Gitter leicht auskühlen lassen, lauwarm servieren.

Feiner Tipp

Zum Dessert könnte man Schlagrahm und/ oder Vanilleeis dazu servieren.

