

REZEPT APFELWÄHE



Zürcher
Landfrauen

Zutatenliste

Geriebener Teig (für ein rechteckiges Backofenblech)

- 500 g Mehl
- 200 g Butter (kalt) in Stücke / Mehl und kalte Butter verreiben
- 100 g Quark
- 1,5 dl Wasser
- 1 KL Salz

Restliche Zutaten beifügen und alles zu einem Teig zusammenfügen, ohne zu kneten. Teig für eine halbe Stunde kühlstellen.

Belag

- 6 – 8 grosse Äpfel, idealerweise festkochende Äpfel
- 6 EL gemahlene Mandeln/Nüsse

Guss

- 5 dl Rahm oder Milch
- 1 EL Maizena
- 4 Eier
- 3 – 4 EL Zucker (je nach Apfelsorte)
- etwas Vanilleextrakt

Alles gut verrühren.

Zubereitung

Backblech mit Backpapier belegen. Teig rechteckig auswallen, Blech belegen, Rand schön machen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit gemahlenden Mandeln oder Nüssen bestreuen. Äpfel schnitzen, ringeln oder raffeln, schön anordnen, Guss darüber verteilen. Backen bei 180 Grad Umluft mit Unterhitze oder 200 Grad Unter-/Oberhitze während 45 bis 50 Minuten.

Falls keine eigenen Äpfel
vorrätig sind, bitten wir euch
beim Kauf der Äpfel einen
lokalen Obst-Produzenten
zu berücksichtigen.



zueri-obst.ch