

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.

Belag

6 – 8 grosse Äpfel Idealerweise festkochende Äpfel

6 EL gemahlene Mandeln/Nüsse

Guss

4 dl Milch oder Rahm

3 EL Zucker

4 Eier

1 EL Vanillecremepulver

Alles gut verrühren

Zubereitung

Backblech mit Papier belegen oder mit Butterpapier einfetten.

Teig rechteckig auswallen, Blech belegen, Rand schön machen.

Mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit gemahlenden Mandeln oder Nüssen bestreuen.

Äpfel schnitzeln, 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