

Apfelwähe

für ein mittleres Wähenblech:

- 3 bis 4 gut reife Äpfel (oder entsprechende Menge Zwetschgen, Aprikosen etc.)
 - ein Blatt Blätterteig
 - Haselnüsse gemahlen
 - 2 Eier
 - 1 Becher Quark
 - ein Beutel Vanillezucker
 - Zimt und Zucker
 - ev. Rahm
-
- die Äpfel schälen, enthäusen und in Schnitze schneiden oder mit der Röstiraffel raffeln
 - Blech mit Teig belegen und die gemahlene Haselnüsse auf dem Teigboden verteilen
 - eventuell mit Zimt und Zucker bestreuen, je nach Süssegrad der Früchte
 - mit den Früchten belegen
 - in den Backofen schieben und ca. 10 Minuten bei 200 Grad backen
 - den Guss bereitstellen: Eier, Zucker, Vanillezucker und Quark gut verquirlen, der Guss soll dickflüssig sein, eventuell etwas Rahm dazugeben
 - Wähe nach dem Vorbacken (= Teig ist noch nicht knusprig) nochmals rausnehmen und mit dem Guss überziehen (der Guss kann auch schon vor dem Backen auf die Wähe gegeben werden, Backzeit verlängert sich dadurch etwas)
 - 20 bis 25 Minuten bei 200 bis 210 Grad goldbraun fertig backen
 - mit etwas Schlagrahm servieren

