

Apfelwähe nach “Steven’s Art”

Zutaten

- Kuchenteigboden in Backschale (16 cm)
- Gemahlene Nüsse (*Haselnüsse oder Mandeln*)
- Äpfel (2x)
- Ei
- Halbrahm (1dl)
- Milch (0,5dl)
- Vanillezucker (10g)
- Zucker (4TL)
- Zimt

Zubereitung

1. Kuchenteigboden mit Gabel einstechen.
2. mit gemahlener Nüssen bedecken.
3. Äpfel schälen. Halbieren. Enden entfernen. Entkernen.
4. Äpfel in Schnitze schneiden.
5. Schnitze auf Kuchenteigboden ringförmig verteilen.
6. Ei, Halbrahm, Milch, Vanillezucker und Zucker in Schüssel geben.
7. Mit Schwingbesen Schüsselinhalt gut durchmischen.
8. Schüsselinhalt gleichmässig über die Schnitze giessen.
9. Wähe 30 Minuten bei 200° auf unterster Rille im Backofen backen.
10. Auskühlen lassen und Zimt über die Wähe streuen.

