

KLASSISCHE APFELWÄHE



Für weitere Informationen rund um die Saisonalität
von Früchte- und Gemüsesorten
einfach QR-Code scannen.



Schweizer
**Bäuerinnen
& Bauern**
Für dich.

Schweiz. Natürlich.

Ein Projekt Ihrer regionalen Landwirtschaft



REZEPT APFELWÄHE

ZUTATEN

Geriebener Teig für ein rechteckiges Backofenblech

500 g	Mehl	
200 g	Butter in Stücken	Mehl und kalte Butter verreiben
100 g	Quark	
1.5 dl	Wasser	
1 KL	Salz	Salz im Wasser auflösen
		Wasser und Quark zu Mehl/Butter geben und zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten
		½ h kühlstellen

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 eckig auswallen, Blech belegen, Rand schön machen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit gemahlene 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

Zeit: 45 bis 50 Minuten

Tipp:

Früchte können saisonal angepasst werden - zum Beispiel mit Zwetschgen im Spätsommer.

