

Apfelwähe

Weisst Du noch wie viele Äpfel wir im Kindergarten verarbeitet und genossen haben? Vermisst Du das auch so wie ich? Vielleicht macht Ihr zu Hause zusammen eine Wähe mit feinen Äpfeln.

Zutaten:

- 1 Kuchenteig
- 1 – 2 Esslöffel gemahlene Mandeln
- 800g Äpfel
- 2,5 dl Rahm
- 3 Eier
- 1 Esslöffel Zucker



Den Kuchenteig in die Kuchenform und dann mit einer Gabel rundherum ein wenig einstechen. Die gemahlene Mandeln auf den Teigboden streuen. Nun kannst Du die Äpfel teilen wie Du es magst – das «Bütschgi» entfernen, schälen oder nicht und die Stücke in die gewünschte Dicke schneiden. Den Rahm, die Eier und den Zucker in einer Schüssel zum Guss zubereiten und dann über die Äpfel giessen. Ab in den Backofen (untere Ofenhälfte, 250 Grad, etwa 25 – 30 Minuten).

