

Grundrezept Apfelwähe (26 cm Durchmesser)

Probieren Sie dieses altbewährte Rezept mit verschiedenen Apfelsorten aus und schmecken Sie den Unterschied!

Teig 150 g Mehl ½ TL Salz 50g kalte Butter 4 EL kaltes Wasser 1 EL Apfelessig	Sorgfältig zusammen verreiben bis die Masse gleichmässig fein ist. Vertiefung formen. In die Vertiefung geben und sorgfältig und rasch zusammenfügen. Zugedeckt an der Kälte ca. 30 Minuten ruhen lassen. Passend zum Wähenblech auswallen und mit der Gabel regelmässig einstechen.
Belag 1EL gemahlene Haselnüsse oder Mandeln Ca. 750 g Äpfel	Gemahlene Nüsse gleichmässig auf dem Wähenboden verteilen. Äpfel schälen, gleich grosse Schnitze schneiden oder grob raffeln und verteilen.
Guss 1 dl Milch 1 Ei 1 EL Zucker	Gut mischen, nach der halben Backzeit darüber giessen. Evtl. Mandelsplitter/ Mandelplättli darüber streuen.
Bei 220° in unterer Ofenhälfte 25-30 Minuten backen.	
Varianten Guss: Milch teilweise durch Rahm, Kafferahm oder Quark ersetzen. Mit Vanillezucker, Zimt oder Ingwer würzen. Zum Dessert: mit Vanillecreme oder Glacé servieren.	
Oder: wie wär's zur Abwechslung mal mit Birnenwähen mit Safranguss?	
En Guete!	