

Apfelwähe 1 Backblech



2 Rollen Blätterteig

1 Kg geraffelte Äpfel, mit Zitronensaft beträufelt

5 dl Vanillecreme abgekühlt

(Konditor Pulver : 50gr Pulver,90 gr Zucker, 5dl Milch)

Guss: 3 dl Milch,3 Eier, 3 Essl. Zucker, 1 Priesse Salz, Mark einer Vanilleschote

Gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

Den Blätterteig auf das Blech geben.

Gerührte Vanillecreme auf dem Teig verstreichen.

Gemahlene Nüsse auf der vanillecreme verteilen.

Die geraffelten Äpfel auf die Nüsse geben.

Den Guss aufgiessen, etwas mit den Händen „nachmatschen“ ;o)

Auf dem Untersten Rost des Backofens bei 230°C ca 40 Min lang backen.

Wenn sich Luftblasen bilden mit dem Messer leicht einstechen.

Wähe erst aus dem Ofen nehmen wenn der Boden gut gebräunt ist, dies mit der Palette kontrollieren.

Danach kann man wenn man will Aprikosenkonfi aufkochen und diese auf die Wähe verstreichen und mit Puderzucker stauben.

