



Apfelwähe

Vorbereitung ca. 15 Min. | Backzeit ca. 30 Min. | Schwierigkeitsgrad einfach



Zutaten

- 400 g Äpfel
- Blätterteig

Guss

- 1 saure Sahne
- 1 Sahne
- 1 Ei
- 3 EL Zucker



So wird's gemacht

- 1 Blätterteig auf dem Backblech ausrollen und einstechen.
- 2 Äpfel schälen und als Spalten im Kreis auf dem Blätterteig verteilen.
- 3 Den Guss mischen und über die Äpfel gießen.
- 4 Nach Wunsch Nüsse und Zimt darübergeben.
- 5 30 Min. bei 200 °C backen.

Apfelwähe

Knuspriger Blätterteig, saftige Äpfel und ein cremiger Guss.



Einfach
mit Rudi

SCHWIERIGKEIT

Einfach

ZUBEREITUNG

15 Min.

KOCHZEIT

30 Min.

ERGIBT

8.00 Portionen

Zutaten

Für die Wähe

- 400 g Äpfel
- 1 Rolle Blätterteig

Guss

- 1 Becher Saure Sahne
- 1 Becher Sahne
- 1 Stk. Ei
- 3 EL Zucker

Zubereitung

- 1 Blätterteig auf dem Backblech ausrollen und einstechen.
- 2 Äpfel schälen, in Spalten schneiden und auf dem Blätterteig verteilen.
- 3 Saure Sahne, Sahne, Ei und Zucker zu einem Guss verrühren und über die Äpfel geben.
- 4 Nach Wunsch Nüsse und Zimt darübergeben.
- 5 Bei 200 °C etwa 30 Minuten backen.

Rudis Notizen

Aufbewahrung

Nach dem Abkühlen abgedeckt lagern.
Hinweise im Rezept beachten.