

Apfelwähe



Rezept

1. Den Backofen auf 200 ° Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Für den Teig alle Zutaten ausser das Ei in den Mixtopf geben , **5 Sekunden / Stufe 8**
3. Das Ei zugeben und **10 - 15 Sekunden / Stufe 5**
4. Den Teig zwischen 2 Lagen Backpapier auswallen, direkt mit dem Backpapier in die Springform legen, die überstehenden Teigränder abschneiden und den Rand formen.
5. Den Teig mit Backlinsen beschweren und ca. 10 Minuten blindbacken.
6. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten:

Füllung

1. Mandeln in den Mixtopf geben und **8 Sekunden / Stufe 8** zerkleinern, umfüllen.
2. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und vierteln.
3. Äpfel und Zitronensaft in den Mixtopf geben und **4-5 Sekunden / Stufe 4** hacken, umfüllen.
4. Für den Guss alle Zutaten in den Mixtopf geben und **10 Sekunden / Stufe 6**
5. Die gemahlene Mandeln auf dem vorgebackenen Teig verteilen.
6. Die Apfelmasse gleichmässig darüber verteilen.
7. Zuletzt den Guss darüber giessen.

1. Nun die Wähe nochmals bei 200° Ober-Unterhitze ca. 35 Minuten fertig backen.

Zutaten

Teig

- 100 g Weissmehl
- 100 g helles Dinkelmehl
- 100 g Butter, kalt, in Stücken
- 50 g Zucker oder Puderzucker
- 2 Prisen Salz
- 1 Ei

Belag

Für 1 Wähenblech ca.26-28 cm Durchmesser

- 50 g Mandeln, ganz (oder bereits gemahlene verwenden)
- 4 Äpfel
- Wenig Zitronensaft
- 170 g Rahm
- 80 g Milch
- 1 Esslöffel Maizena
- 1 Päcklein Vanillezucker
- 40 g Zucker (oder nach Belieben mehr)
- Wenig Zimt