

Apfelwähe



Zutaten

Für den Guss

- 100g Milch
- 100g Rahm
- 100g Sauerrahm oder Joghurt oder Quark
- 2-3 Eier, je nach Grösse
- 30g Vanillepuddingpulver ohne Zucker z.B von Dr. Oetker
- 50 g Zucker (nach Geschmack)
- 1EL Vanillezucker

- 1 Fertigmuchenteig rund (ca. 32 cm Ø) oder eckig
- 2-4 Äpfel, je nach Grösse
- 1EL gemahlene Haselnüsse

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Guss verrühren.
2. Die geschält, entkernt und geviertelten Äpfel in dünne Scheiben schneiden.
3. Den Kuchenteig in die Form legen, mit einer Gabel lochen und mit Haselnüssen bestreuen.
4. Danach die Apfelscheiben fächerweise darauflegen.
5. Die Masse einfüllen.
6. Bei 180 Grad 30-40 Minuten backen, die Garzeit hängt von Ihrem Ofen ab. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.