

## Apfelwähe (Tiptopf S.274, 280)



### Mise en place

- \* Schüssel, Massbecher, Küchenwaage, Schneidebrett, Wähenblech
- \* Rüstmesser, Teigkarte, Schwingbesen, Gabel, Esslöffel, Kaffeelöffel, Sparschäler, Wallholz
- \* Frischhaltefolie
- \* Mehl, Salz, kalte Butter, kaltes Wasser
- \* Gemahlene Nüsse, Äpfel, Milch, Ei, Zucker

### Zutaten vorbereiten (geriebener Teig)

- \* 150 g Mehl
- \* ½ KL Salz
- \* 50 g kalte Butter zerkleinern
- \* 4-5 EL kaltes Wasser

**Tip:** Bei Verwendung von Vollkornmehl Flüssigkeitsmenge erhöhen

**Merksatz:** Wichtig bei der Zubereitung eines geriebenen Teiges sind die 4 «K»: Kalte Butter, Kaltes Wasser, Kurze Arbeitszeit, Keine Wärme

### Teig zubereiten Rasch arbeiten

- \* Mehl, Salz und Butter in die Schüssel geben



- \* Butter und Mehl sorgfältig mit den Fingern verreiben bis die Masse gleichmässig krümelig ist

**Tipp:** Die Masse soll parmesanartig aussehen



- \* Wasser in die Vertiefung geben



- \* Teig sorgfältig und rasch zusammenfügen, **nicht kneten**
- \* Teig zugedeckt an der Kälte mindestens 30 Minuten ruhen lassen

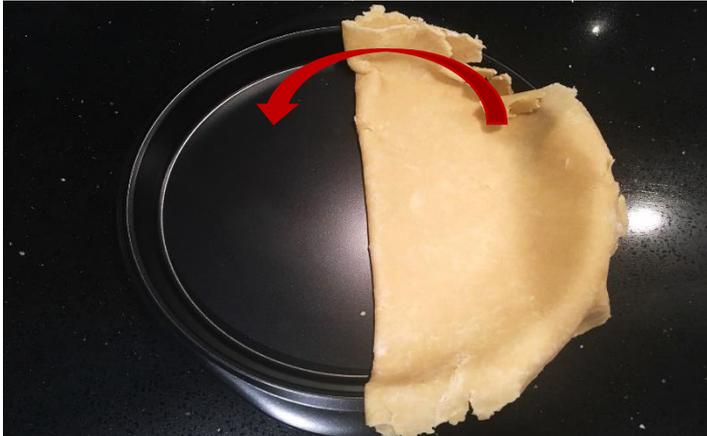
**Tipp:** Backofen vorheizen (Unter- und Oberhitze: 220°C), während der Wartezeit 750 g Äpfel schälen und in Schnitze schneiden/grob raffeln (anschliessend mit Frischhaltefolie zudecken), Guss zubereiten (siehe Seite 4)

### Wähenblech belegen

- \* Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dick auswallen

**Tipp:** Bei Verwendung von Vollkornteig Blech ausbuttern





- \* Blech belegen

**Tipp:** Zur Verschönerung den Rand verzieren (mit der Gabel andrücken)



- \* Teigboden mit der Gabel einstechen



#### Zutaten vorbereiten (Fruchtwähe)

- \* 750 g Äpfel schälen und in Schnitze schneiden/raffeln
- \* 3 EL gemahlene Nüsse

**Tipp:** Tiefgekühlte Früchte gefroren auf den Teigboden verteilen



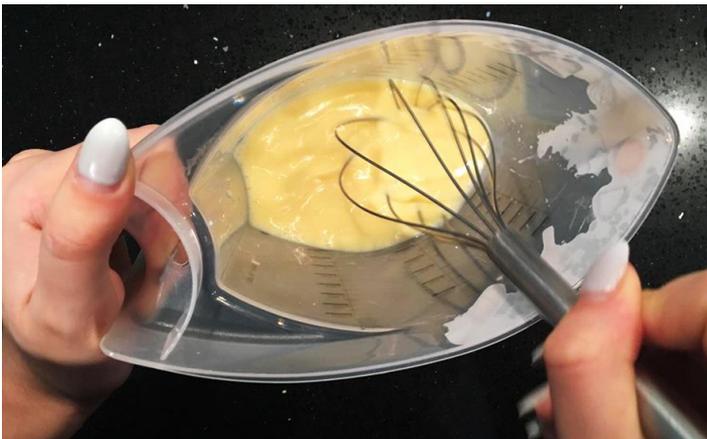
- \* Gemahlene Nüsse auf den Teigboden streuen
- \* Apfelstücke auf den Teigboden verteilen



### Backen (erste Halbzeit)

- \* Wähe auf der unteren Oberhälfte für ca. 12-15 Minuten backen

**Tipp:** Bei Verwendung von sehr saftenden oder tiefgekühlten Früchten Guss vor dem Backen dazugeben



### Guss zubereiten

- \* 1 dl Milch, 1 Ei und 1 EL Zucker gut mischen

**Tipp:** Guss mit Vanillezucker, Zimt oder Ingwer verfeinern



### Backen (zweite Halbzeit)

- \* Nach der halben Backzeit Guss darübergießen
- \* Ca. 12-15 Minuten weiterbacken

