



# Apfelwähe

schnell und einfach

ERGIBT: 1 TARTEFORM VON 26CM

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 15MIN.

BACKZEIT: CA. 35MIN.

## ZUTATEN

Kuchenteig:  
200g Mehl  
1/2 TL Salz  
75g Butter, kalt  
100ml Wasser, kalt

ca. 2-3 grosse Äpfel, (zb.  
Braeburn)  
2 EL Mandeln, gemahlen

Kuchenguss:  
200ml Sahne  
1 Ei  
1 TL Vanilleextrakt  
3 EL Zucker  
1 Prise Salz

Puderzucker, zum stauben  
ca. 200ml Sahne, steif  
geschlagen

## ZUBEREITUNG

### 1. Schritt

Mehl, Salz und Butter in der Schüssel verreiben, bis die Masse gleichmässig krümelig ist. Das Wasser begeben und zu einem glatten Teig verrühren (nicht kneten). Teig in Folie eingepackt für mind. 30min. kühl stellen.

### 2. Schritt

**Heize den Ofen auf 220°C O/U vor.**

Der Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen, in die gefettete Form legen und übrigen Rand wegschneiden. Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Mandeln auf dem Kuchenboden verteilen.

### 3. Schritt

Die Äpfel halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden, auf den Kuchenboden verteilen.

Im Ofen für 10min. backen.

### 4. Schritt

In der Zwischenzeit die restlichen Zutaten miteinander verrühren, nach 10min. den Guss über die Äpfel giessen, ca. 25min. fertig backen. Herausnehmen, etwas abkühlen, Wähe auf ein Gitter schieben, lauwarm oder kalt servieren. Evtl. mit etwas Puderzucker bestäuben. Mit Sahne servieren.

