

APFELWÄHE

Zutaten: (für 1 Wähenblech ca.26-28 cm Durchmesser)

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:

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

Zubereitung:

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 auswällen, direkt mit dem Backpapier in die Springform legen, die überstehenden Teiggränder 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.

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