

# Apfelwähe à la Bänz

3-4 Äpfel Braeburn je nach Grösse

Etwas schälen, aber es darf noch etwas Haut darauf bleiben

Äpfel vierteln, entkernen

(Bis anhin habe ich  $\frac{3}{4}$  der Äpfel in kleine Schnitze geschnitten und den Rest durch die Röstiraffel gelassen)

Neu: alle mit der grossen Raffel schnipseln



In Schüssel geben und grosszügig mit Zitronensaft beträufeln (Äpfel werden nicht braun und gibt gute Säure)

Guss:

2.5dl Vollrahm

1 Ei

Zucker und Puderzucker (ca.  $\frac{1}{4}$  der Masse des Rahms)

1 Vanilleschote ausgekratzt

Gut mixern

Kuchenteig einstechen

Grosszügig mit Kokosraspeln bedecken

Zuerst Äpfel und dann Guss auf Kuchenteig geben

Backen je nach Gusto bei ca. 230 Grad 50 Minuten

10 Minuten im Backofen nachziehen lassen

Aus Backblech nehmen und auf Gitter auskühlen lassen, so bleibt der Boden Relativ trocken (habe ich zuwenig gemacht...)



Mit z.b Quittengelée bepinseln (gibt schöne Glasur)

Geniessen 😊😊😊