

APFELWÄHE



Rezept: swissmilk.ch: Süsser Wähenguss für Früchtewähen, 17. 3. 2020 - Foto: compactcook.com

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
30 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
Schweiz

KURZ VORGESTELLT

Meist werden Wähen mit Apfel belegt, genauso gut eignen sich Aprikosen oder Zwetschgen. Für Überraschung sorgt etwas Zimt, Vanillemark oder Tonka im Guss. (+40 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

250 g	Wähenteig	1	Ei
3 EL	Mandeln, gemahlene	2 dl	Milch
300 g	Äpfel	3 EL	Zucker
		1 Pr	Zimt

ZUBEREITUNG

1. Teig auf dem Wähenblech auslegen. Wähenboden mit einer Gabel einstechen und mit gemahlenden Mandeln bestreuen.
2. Backofen auf 220° C vorheizen. Ei, Milch, Zucker und gewünschtes Gewürz gut verrühren.
3. Äpfel in Schnitze schneiden und auf dem Wähenboden eng auslegen. Mit Guss übergiessen.
4. Auf der untersten Rille rund 40 Min. backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

TIPP: Für den Guss gibt es verschiedene Rezepte, etwa einen Teil der Milch durch Joghurt, Quark oder Rahm ersetzen. Nicht nur in der Schweiz sind Fruchtwähen sehr beliebt, auch im süddeutschen Raum und im Elsass. Mehr dazu: patrimoineculinaire.ch