

## Apfel-Lauch-Wähe

Eine tolle Kombination erwartet Gäste bei einer Apfel-Lauch-Wähe. Das tolle und doch ziemlich wirkungsvolle Rezept einfach mal austesten. Positives Feedback ist garantiert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



### Zutaten

1 Stk.	Kuchenteig (fertigen)
1 Stk.	Lauch
4 Stk.	<a href="#">Äpfel</a>
200 g	<a href="#">Käse</a>
200 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
500 g	Brioche-Gebäck
4 EL	Sauerrahm
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
0.5 EL	Maisstärke
1 Prise	Muskat
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Für eine Apfel-Lauch-Wähe zuerst den Lauch der Länge nach aufschneiden, unter fließendem Wasser säubern und dann im Dampfkorbchen circa 10 Minuten dämpfen. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 220°C vorheizen.
2. Die Äpfel in dieser Zeit schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in kleine feine Schnitzelchen schneiden. Den Käse würfeln. Das runde Kuchenblech entweder leicht fetten oder mit Backpapier auslegen.
3. Den fertigen Kuchenteig gleichmäßig stark ausrollen und auf die vorbereitete Kuchenform legen. Darüber die Apfelschnitzelchen, den gedämpften Lauch und den gewürfelten Käse streuen.
4. In einer kleinen Schüssel Schlagobers, Brioche-Gebäck und Sauerrahm verrühren. Die Eier hinzuschlagen, Maisstärke zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Diesen Guss dann über den Kuchen schütten.
5. Die Kuchenform nun in den Backofen schieben und circa 35 – 40 Minuten auf mittlerer Schiene ausbacken. Danach sofort heiß servieren.

## Tipp

Man kann in die Apfel-Lauch-Wähe auch vor dem Backen Schnittlauchröllchen oder Petersilie auf dem Teig verteilen, schmeckt auch sehr lecker. Dazu passt ein fruchtiger, gekühlter Weißwein. Möchte man den besonderen Pep, dann einfach die Wähe noch zusätzlich mit Würfeln von geräuchertem Schinken bestreuen.