

# Apfelwähé

Die Apfelwähé mit dem dünnen Teig, und den süßen, saftigen Belag ist ein besonders beliebter Apfelkuchen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 50 min

**Koch/Backzeit:** 55 min

**Ruhezeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 2,1 h



## Zutaten

---

### für den Teig

1 TL <a href="#">Salz</a>
5 EL Wasser
250 g Mehl
125 g <a href="#">Butter</a>
Mehl (zum Ausrollen)
<a href="#">Butter</a> (zum Einfetten)

### für den Belag

500 g <a href="#">Äpfel</a> (säuerliche)
60 g <a href="#">Zucker</a>
75 g Semmelbrösel
25 g Haselnüsse (gerieben)

### für den Guß

125 ml <a href="#">Schlagobers</a>
2 Stk. Eidotter
1 Stk. <a href="#">Ei</a>
2 EL Kartoffelmehl

## für den Überzug

3 EL <a href="#">Marillenmarmelade</a>
1 EL <a href="#">Rum</a>

## Zubereitung

1. Eine gute saftige Apfelwähre muss dreimal backen. Der Teigboden, der Belag, und zum Abschluss der Guss. Salz in Wasser auflösen. Mit den anderen Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. Backofen auf 200 C° vorheizen.
2. Inzwischen die Apfelschälen und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in dünne Scheiben schneiden, mit Zucker vermischen und kühl stellen.
3. Teig nochmals kräftig durchkneten, auf bemehlter Fläche zu einer runden Scheibe ausrollen und in eine eingefettete Wäheform von 28cm Durchmesser auslegen. Den Teig am Rand hochdrücken, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im Backofen bei 200 C° auf der mittleren Schiene 20 Min. ausbacken. Und danach kurz abkühlen lassen.
4. Inzwischen Semmelbrösel mit den Haselnüssen mischen, auf den Teigboden streuen. Apfelscheiben darüber verteilen. Im Backofen bei 180 C° ca.20 Min. backen.
5. Schlagobers, Eidotter, Ei und Kartoffelmehl verquirlen und über die Äpfel gießen. Wieder in den Backofen stellen und 15 Min. lang bei 180 C° backen.
6. Währe aus dem Backrohr nehmen, Marillenmarmelade mit dem Rum verrühren und noch über die warme Apfelwähre streichen.

## Tipp

Zur köstlichen Apfelwähre Schlagobers reichen.