Apfelwähe

Die Apfelwähe 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	Salz
5 EL	Wasser
250 g	Mehl
125 g	Butter
	Mehl (zum Ausrollen)
	Butter (zum Einfetten)

für den Belag

500 g	Äpfel (säuerliche)
60 g	Zucker
75 g	Semmelbrösel
25 g	Haselnüsse (gerieben)

für den Guß

125 ml	Schlagobers
2 Stk.	Eidotter
1 Stk.	Ei
2 EL	Kartoffelmehl

für den Überzug

3 EL	Marillenmarmelade
1 EL	Rum

Zubereitung

1. Eine gute saftige Apfelwähe muss dreimal backen. Der Teigboden, der Belag, und zum Abschlss 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. Wähe aus dem Backrohr nehmen, Marillenmarmelade mit dem Rum verrühren und noch über die warme Apfelwähe streichen.

Tipp

Zur köstlichen Apfelwähe Schlagobers reichen.