Apfelwähe
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Wähenteig, 750 gr säuerliche Äpfel, 3 Esslöffel Zucker, 3 Eier (Größe M), 250 gr saure Sahne, 0,5 Teelöffel Zimt (wer es mag), 50 gr Rosinen (wer es ebenfalls mag), Öl, Mehl für die Arbeitsfläche.

Die Vorbereitungen:

Einen Wähenteig vorbereiten, von dem für eine Wähe die Hälfte des Teiges benötigt wird. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in schmale Spalten schneiden. Den Backofen auf 220° C (Umluft 200° C) vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, in eine mit Öl eingepinselten Pizzaform legen und mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Die Zubereitung:

Die Apfelspalten kreisförmig auf dem Teig verteilen, mit dem Zucker bestreuen und im Backofen 10 Minuten vorbacken.

Eier, saure Sahne, Zimt und Rosinen (wie gesagt, wer es nicht mag, lässt die letzten beiden Zutaten einfach weg) miteinander verrühren und über die vorgebackene Wähe verteilen und die Wähe weitere 20 Minuten backen, abschließend (wenn Sie eine leichte Bräunung wünschen) noch einmal 5 Minuten auf der obersten Schiene fertigbacken.

Guten Appetit!