



Apfel-Quark-Wähe

Eine Apfelwähe mit sehr viel Quarkguss, das kommt einer Quarktorte zumindest ein bisschen nahe. Zum Guss aus Quark und Ei kommt wenig Maizena, das macht in etwas fester. Als Einlage sind säuerliche Äpfel, z.B. Boskoop, Cox Orange oder Braeburn gut geeignet. Ob man den Boden mit gemahlene Haselnüssen bestreut ist Geschmackssache, es macht den Boden aber auf jeden Fall etwas fester.

Am besten schmeckt die Wähe lauwarm, sie ist aber auch kalt, aber nicht aus dem Kühlschrank, ein Genuss. Je nach Vorliebe, kann man die Wähe vor dem Genuss auch mit etwas Zucker und Zimt bestreuen. Sie ist als süsse Hauptmahlzeit, aber auch als Dessert geeignet.

Zutaten (Blech ø 24cm, ca.3 Portionen)

1	Kuchenteig ø32cm, gekauft
2	Eier
40g	Zucker
3cm	Vanilleschote
1Msp	Zimt
1	Prise Salz
2Tl	Maizena
250g	Quark halbfett
2	Äpfel säuerlich
4El	Haselnüsse gemahlen
1El	Zucker zum Bestreuen

Zubereitung

Kuchenblech leicht ausbuttern und mit dem Teig belegen, überstehende Ränder einklappen und mit einer mit den flachen Zinken einer Gabel etwas festdrücken. Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen. Kuchenteig bis zum Befüllen im

Kühlschrank lagern.

Eier aufschlagen, Zucker, Zimt, Salz, Maizena zugeben, Vanilleschote aufschneiden, das Mark ausstreifen und zugeben. Mit dem Handrührgerät schaumig rühren.

Kuchenteig aus dem Kühlschrank nehmen und den Rand mit etwas Eimasse bestreichen und wieder in den Kühlschrank stellen (Damit der Rand nach dem Backen schön glänzt).

Quark mit einer Gabel in die Eimasse einrühren. Äpfel in je 8 Schnitze schneiden, Fliege und Kerngehäuse herausschneiden und die Schnitze zu ca. 3-4mm breiten Scheibchen schneiden. Damit sie nicht anlaufen, sogleich in die Ei-Quarkmasse geben.

Ofen auf 200° vorheizen.

Kuchenteig befüllen und mit etwas Zucker bestreuen.

Auf der untersten Rille in den Ofen einschieben und ca. 40 Minuten backen.

Wähe vor dem Anschneiden etwas auskühlen lassen. Anrichten und nach Belieben mit Zucker-und-Zimt bestreuen.







Eimasse mit Quark vermischt





