



Apfelwähe mit Sultaninen und Haselnuss

Auch die gute, gute Apfelwähe lässt sich leicht "veredeln". Mit Vanille im Eieguss, die Äpfel mit Sultaninen und Zitronensaft vermischt und der Boden mit reichlich gemahlene Haselnüssen bestreut. Und vor allem sollte man säuerliche Äpfel verwenden.

Zutaten (Wähenblech ø24cm)

1	Blätterteig (gekauft)
500g	säuerliche Äpfel
3El	Sultaninen
1El	Zitronensaft
3El	Zucker
1dl	Vollmilch
5cl	Vollrahm
2	Eier
1/2Tl	Maizena
1/2	Vanillestengel
5El	gemahlene Haselnüsse
	wenig Butter

Zubereitung

Wähenblech leicht erwärmen und mit Butter einpinseln. Blech mit dem Teig auslegen, den Boden mit einer Gabel dicht einstechen. 30 Minuten im den Kühlschrank zwischenlagern.

Äpfel ohne zu schälen in grobe Würfel schneiden. In eine Schüssel geben, Sultaninen, Zitronensaft und 1El Zucker zugeben und vermischen. Ein paar Minuten ziehen lassen. Die Sultaninen sollten recht weich sein, andernfalls vorab 20 Minuten in heissem Wasser einlegen.

Milch, Rahm, Eier und 2EI Zucker in eine Schüssel geben. Maizena mit wenig Wasser verrühren und zugeben. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herausschaben und zur Eiernmilch geben. Alles gut verquirlen.

<i>Die Vanilleschoten nicht wegwerfen, sondern zusammen mit Kristallzucker in ein verschliessbares Glas geben. Das gibt ein guter Vanillezucker, der sich in der Dessertküche immer wieder verwenden lässt.</i>

Ofen auf 200° vorheizen.

Teigboden mit den Haselnüssen bestreuen, Apfelstücke daraufgeben und mit der Eiernmilch übergossen. In den unteren Drittel des Backofens einschieben und ca. 45 Minuten backen.

Apfelwähe auskühlen lassen.







