

REZÄPT



HOF AM STUTZ

KLEIN ABER FEIN
www.hofamstutz.ch

« ÖPFU - ROSE - WÄIHE »



CHRISTOPH MESSERLI & ALINE GERBER
VERKAUF AB HOF
STUTZSRASSE 5, 3126 KAUFDORF

« Ö P F U - R O S E - W Ä I H E »

ZUTATENLISTE

1 Stück	Kuchenteig 33 cm Ø
1 Stück	Kuchenteig viereckig zum Auswellen
4 EL	Haselnüsse (gemahlen)
5 Stück	Äpfel
3 dl	Milch oder Halbrahm
2 Stück	Eier
1 Päckli	Vanille-Zucker
2 EL	Zucker

ZUBEREITUNGSSCHRITTE

Schritt 1:

Lege den runden Teig ins eingefettete Wähenblech und drücke den Rand gut an. Teigboden mit einer Gabel einstechen und gemahlene Haselnüsse auf Teigboden streuen.

Schritt 3:

Äpfel gut waschen, nicht schälen und halbieren. Kerngehäuse entfernen und in feine Schnitze (ca. 0.5 mm) schneiden. Viereckiger Teig auswellen und in 4 cm breite Streifen schneiden. Apfelschnitze auf der Hälfte des Teigstreifens auslegen, danach unterer Teil des Teiges hochlegen. Teigstreifen zusammenrollen, die Rose entsteht. Die Rosen in die Form legen. Der restliche Teil des Kuchenblechs mit normalen Apfelschnitzen auslegen.



Schritt 4:

Apfelwähe im Ofen bei 250 grad in unterer Hälfte backen. Dauer ca. 30 Minuten. Milch, Eier, Vanillezucker und Zucker zusammengeben und gut verrühren. Nach der Hälfte der Backzeit den Guss über die Äpfel giesen.

Vorbereitungszeit



20 Minuten

Backzeit



30 Minuten

Gestamtzeit



50 Minuten