

Delikate Apfel-Wähe

Zutaten: (für ein Blech von 30 cm Durchmesser)

- 300 g Butterblätterteig (alternativ: Blätter- oder Kuchenteig)
- 700 – 800 g Äpfel (Braeburn, Boskoop, Golden)
- 2 dl Vollrahm
- 1 grosses Ei
- 3 EL Zucker
- wenig ausgekratztes Vanillemark
- wenig Butter zum Ausbuttern der Form
- allenfalls etwas Zimt, zum Bestreuen

Zubereitung:

Den Ofen auf knapp 200 Grad vorheizen.

Für den Guss Rahm, Ei, Zucker und Vanillemark in eine Schüssel geben und mit dem Schwingbesen gut verrühren.

Den Teig rund auswallen und ins ausgebutterte Blech geben. Den Teigboden mit einer Gabel einige Male einstechen.

Die Äpfel je nach Gusto schälen, halbieren und entkernen. In etwa 1 cm dicke Schnitze schneiden. Oder: die Äpfel ungeschält (besonders schön bei rotschaligen Äpfeln) halbieren und entkernen. Die Apfelhälften dann mit der Schnittfläche gegen unten auf die Arbeitsfläche geben und quer in feinste Scheiben (etwa 3 – 4 mm) schneiden. Die Apfelscheiben oder Schnitze dann vom Blechrand her ringförmig und dicht an dicht oder leicht überlappend auf den Teig legen bis die ganze Wähe belegt ist.

Den Guss vorsichtig über die Äpfel geben und die Wähe für etwa 35 bis 40 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben.