

Apfelwähe mit Ingwer und Rosmarin

Für eine runde Kuchenform

Zutaten Teig:

(oder gekauften Kuchenteig verwenden)

200 g	Mehl
½ TL	Salz
75 g	kalte Butter in Stücke
1 dl	Wasser



Belag:

4 – 5	Äpfel (wenn vorhanden rotschalige Äpfel verwenden)
1 ½ dl	Wasser
3 EL	Zucker
1	Zitrone
30 g	Ingwer
2 – 3	Zweige Rosmarin
1 Stange	Zimt
½ Päckli	Vanillezucker
50 g	gemahlene Haselnüsse
1 TL	Maisstärke

Guss:

2 dl	Voll- oder Halbrahm
1	Ei
2 EL	Zucker
½ Päckli	Vanillezucker

Bei Bedarf noch etwas Zucker und einige geröstete Mandelblättchen.

Zubereitung Teig:

1. Mehl und Salz mischen. Butter mit dem Mehl von Hand (mit den Fingern, nicht Handballen) oder mit dem Schwingbesen zu einer krümeligen Masse verreiben.
2. Wasser dazu giessen, alles zu einem glatten Teig zusammenfügen. Den Teig zusammendrücken, nicht kneten. Ca. 30 Minuten kühl stellen.
3. Teig auf leicht bemehlter Fläche ca. 3 mm rund auswallen.

Zubereitung Wähe:

1. Äpfel (nicht schälen) vierteln, entkernen und in sehr dünne Scheiben schneiden.
2. Apfelschnitze mit Wasser, Zucker, Limettensaft, Zimtstange, Rosmarin, Vanillezucker und geriebenem Ingwer in einer grossen Pfanne auf niedriger Stufe köcheln, bis die Äpfel weich und verformbar sind. Abkühlen lassen.
3. Teig in die runde, gefettete Form geben. mit einer Gabel Löcher in den Boden stechen.
Den Boden mit Maizena bestäuben und gemahlene Mandeln gleichmässig verteilen.
4. Für den Guss Rahm, Ei, Zucker und Vanillezucker in einem Gefäss gut vermischen. Auf dem Teigboden verteilen.
5. Die abgekühlten Äpfel in Rosenform auf dem Teig verteilen.
6. Wähe im Ofen bei 220 Grad Ober- und Unterhitze 15 Minuten backen.

Mit übriggebliebenem Apfel-Ingwer-Rosmarin Sirup bepinseln und für 20 – 25 Minuten weiterbacken.

Auskühlen lassen.

Die Wähe nach Belieben mit Schlagrahm und gerösteten Mandelblättchen garnieren.