



ANDERMATT'S APFEL- WÄHE

30 MIN.
AKTIV

2 STD. 25 MIN.
GESAMT

350 KCAL
PRO PERSON

① vegetarisch | Fett: 5 g, Kohlenhydrate: 65 g, Eiweiss: 8 g pro Person

DAS BRAUCHTS FÜR 4 PERSONEN

Teig

150 g	Dinkelmehl
50 g	Ruchmehl
¼ Würfel	Hefe (ca. 10 g), zerbröckelt
¾ TL	Salz
1 ¼ dl	Wasser

Belag

1 kg	Apfel, geschält, in Schnitzen
1	Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und ganzer Saft
½ Bund	Zitronenmelisse
3 EL	Zucker
1 Prise	Zimt
20 g	gemahlene Haselnüsse

Utensilien

Für ein Blech (ca. 30 cm Ø), Boden mit Backpapier belegt

UND SO WIRDS GEMACHT

Teig

Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen. Wasser dazugießen, mit dem Knethaken der Küchenmaschine ca. 5 Min. zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 ½ Std. aufgehen lassen.

Belag

Äpfel mit Zitronenschale und -saft in einer grossen Schüssel mischen. Von der Melisse die Blätter abzupfen, für die Verzierung zugedeckt kühl stellen. Die Stiele fein schneiden, mit Zucker und Zimt mischen, zu den Äpfeln geben, alles mischen.

Teig auf wenig Mehl rund (ca. 34 cm Ø) auswallen, in das vorbereitete Blech legen, dicht einstechen, Haselnüsse darauf verteilen. Äpfel darauf verteilen.

Backen

Ca. 35 Min. auf der untersten Rille des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, aus dem Blech nehmen. Vor dem Servieren mit den beiseite gestellten Melisse-Blättern verzieren.

GUT ZU WISSEN



Das Rezept findest du hier wieder:

fooby.ch/de/rezepte/19674/