

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Randen-Apfelwähe



mehr Kochtipps:

[lifechannel.ch/koch Tipp](https://www.lifechannel.ch/koch Tipp)

(c) 123rf

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Umluft aufheizen
2. Randen schälen, halbieren und in gleichmässige dünne Scheiben schneiden
3. Apfel rüsten, vierteln und in dünne Scheiben schneiden
4. Thymian waschen und zupfen
5. Weissmehl und Salz in einer Schüssel vermischen
6. Butter würfeln und dazugeben
7. Mit den Händen Masse verreiben, bis sie bröselig wird
8. Weissweinessig und Wasser dazugeben und zu einem homogenen Teig vermischen
9. Teig in eine Frischhaltefolie einwickeln und etwas ruhen lassen
10. Mit etwas Weissmehl Teig gleichmässig und rund auswalen
11. Wähenblech ausbuttern, Teig ins Blech legen und etwas

Zutaten

250 g	Weissmehl
4 g	Salz
100 g	Butter
1 EL	Weissweinessig
4 EL	Wasser
120 g	Gruyère, gerieben
500 g	Randen, gekocht
1	Apfel, gross
200 g	Milch
100 g	Vollrahm
2 EL	Maizena
3	Eier
1	Knoblauchzehe
3 g	Thymian
5 g	Honig
	Salz, Pfeffer

Life Channel

www.lifechannel.ch

andrücken

- 12.** Im Kühlschrank kühlstellen
- 13.** In einem Massbecher Milch, Vollrahm, Honig und Maizena kurz mixen
- 14.** Eier und Thymian dazugeben, Knoblauch dazu pressen und gut vermischen
- 15.** Guss mit Salz und Pfeffer abschmecken
- 16.** 50 g des Gruyères auf Teigboden verteilen
- 17.** Randen- und Apfelscheiben gleichmässig darauf verteilen
- 18.** Wähenguss gleichmässig verteilen und den restlichen Käse darüberstreuen
- 19.** Wähe im Backofen ca. 30 Minuten goldbraun backen