



Kuchenteigrezepte

Zwetschgen-Wähe



für 8 Personen



45 min Zubereitungszeit



Sommer

Benötigte Zutaten

1	LEISI QUICK Kuchenteig, rund 230g
25g	Haselnüsse gemahlen
ca. 400g	Zwetschgen

Guss

2	Eier
1,5 dl	Milch
1 dl	Rahm
1 EL	Vanille-Puddingpulver
2 EL	Zucker



Zubereitung

1. Backofen bei 220° C mind. 10 Minuten vorheizen. Den Teig entrollen und mit dem Backpapier auf ein Backblech auslegen. Den Teig vor dem Entfernen der evt. vorstehenden Ränder satt dem Blechrand entlang mit den Fingern ins Blech drücken. So zieht sich der Teig beim Backen weniger zusammen. Eventuell vorstehende Teigländer mit Messer-Rücken über den Blechrand entfernen. Überstehendes Backpapier abschneiden und entfernen. Die ganze Teigfläche mit einer Gabel stupeln. Die Haselnüsse regelmässig auf die Teigfläche streuen.
2. Für den Guss alles in einer Schüssel mit einem mittelgrossen Schwingbesen verrühren. Die Zwetschgen in einer Schicht regelmässig auf dem Teig verteilen (nebeneinander, mit der Schnittfläche, bzw. Wölbung nach oben). Tipp: Man kann die halben Zwetschgen auch nochmals mit einem Rüsttmesser halbieren. Den Guss von sorgfältig über die Zwetschgen giessen.
3. Bei 220° C während ca. 35 Minuten auf Höhe 2 von 5 des Backofens.
4. Wähe erst etwa 5 Minuten nach dem Backen aus dem Blech nehmen und auf einem Kuchengitter mit dem Backpapier auskühlen lassen.
5. Wenn die Wähe wirklich gut ausgekühlt ist, kann das Backpapier weggezogen und die Wähe in Stücke geschnitten werden.