

Fruchtwähe

Teig

Blech 28 cm Ø

200 g	Mehl
1/2 TL	Salz
75 g	kalte Butter
1 dl	Wasser

Belag

4 EL	gemahlene Nüsse
4-5 oder	Äpfel in schnitzen oder
800 g	Zwetschgen entsteint

Guss

1 dl	Milch
1.5 dl	Rahm
2	Eier
4 EL	Zucker
1 EL	Maisstärke
1-2 TL	Vanillezucker oder Zimt

Zubereitung

- Mehl in Schüssel geben und Salz dazufügen. Nun die Butter dazugeben, zerkleinern, sorgfältig verreiben, bis die Masse gleichmässig krümelig ist.
- Wasser dazu giessen und Teig zusammenfügen.
- Zugedeckt an der Kälte 30 Minuten ruhen lassen.
- Teig auf wenig Mehl 3 mm dick auswallen, Blech belegen, Boden mit einer Gabel einstechen.
- Nüsse auf den Teigboden verteilen und Früchte darauf verteilen.

Guss

Alle Zutaten gut verrühren, über die Früchte giessen.

Wähe in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens 30 Minuten backen.



St. Galler
Bauernverband



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen



Vereinigte
Milchbauern
Mitte-Ost

Hanni Pestalozzi
Stiftung