



Zwetschgenwähe Maison

aus Bruno's Küche

Zutaten

1 süsser Mürbeteig
700g frische Zwetschgen (oder aus dem Tiefkühler)
4-5 EL geriebene Haselnüsse oder Mandeln
2 TL Zucker
1 TL Zimt
Puderzucker
Für den Guss
4 dl Halbrahm
1 Ei
1 EL Maizena (Stärke)
4 EL Zucker
½ TL Vanillenzucker



Und so wird's gemacht

Ofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in eine Wähenform geben.

Teigboden mit einer Gabel einstechen. Anschliessend die geriebenen Nüsse darauf verteilen, bis überall eine ca. 3mm Schicht vorhanden ist

Auf die geriebenen Nüsse ein bisschen Zimt und Puderzucker verteilen

Nun werden die halbierten und entsteinten Zwetschgen gleichmässig auf der Wähe verteilt

Alle Zutaten für den Wähenguss miteinander vermengen (am besten mit einem Schwingbesen oder Handmixer) und dann langsam über die Wähe giessen

Die Wähe nun bei 200 Grad in der **unteren** Ofenhälfte für ca. 35-40 Minuten goldbraun backen. Meistens backe ich die Wähe dann nochmals weitere 5 Minuten ausschliesslich auf Unterhitze zu Ende, so dass auch der Boden leicht gebräunt ist
Die Zwetschgenwähe auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen



Meine Notizen: