

Fruchtwähe

Kuchenteig: für 28 Durchmesser Springform

40g Mandeln

200g Mehl

0.5 TL Salz

75g Butter kalt in Stücken

100g Wasser

1. Mandeln in den Mixtopf 5 Sek. Stufe 8 mahlen und umfüllen.
2. Mehl, Salz und Butter in den Mixtopf geben und 5 Sek. Stufe 7 mischen.
3. Das Wasser dazu geben und 1Min. auf Knetstufe. (Der Teig wird gleich weiterverarbeitet.)
3. Den Teig rund auswallen und in das Wähenblech legen.

Teig mit einer Gabel dicht einstechen.

4. Gemahlene Mandeln auf den Teigboden verteilen.

Belag:

750g Früchte welche ihr gerade mögt.

2 EL Zucker darüber streuen.

Guss:

100g Milch

100g Rahm

1 Ei

1 EL Maizena

2 EL Zucker

Alles zusammen im Mixtopf 20 Sek. Stufe 5 mischen.

Guss über die Früchte giessen.

Backen ca. 35 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

(Mit diesem Grund Kuchenteig kann der Wähen auch salzig belegt werden, der Guss dann einfach ohne Zucker.)

