



Kirschenwähe

ähnlich wie TT S. 280

Teigvariationen:

Fertigteig, rund ausgewallt

Blätterteig frisch vom Beck – 300 g

Wähenteig selbst machen TT S. 274



Menge für
ein rundes
Blech

Zutaten

Zubereitung



300 g

Blätterteig,
frisch vom
Beck

Auf bemehlter
Unterlage auswallen

Teig im Blech auslegen



Rand umlegen

Boden mit der Gabel
gleichmässig
einstechen



2 EL
1 EL
1 EL

Kokosflocken
Gries
Haselnüsse
od. Mandeln
gemalen

Boden gleichmässig
belegen



1 Pack

Kirschen,
tiefgefroren

(oder Apriko-
sen oder
Rhabarber)

Boden belegen



	<p>2 dl Milch 2 Eier 1 Pack Vanillepud- dingpulver zum Kochen</p>	<p>Alles in einem Gefäss gut verquirlen.</p>
		<p>Guss über die Kirschen giessen. Wähe rasch in den Ofen geben und backen. 180° C, Umluft ca. 50 Min.</p>

Wähen rezent

	<p>1 – 2 Pack Getrocknete Steinpilze 1 Zucchetti 1 Schalotte</p>	<p>Variante Pilze & Zucchini Zubereitung wie Zwiebelwähe im Tiptopf auf S. 279 (ohne Muskat und ohne Speck!) Dezent würzen, damit der Pilzgeschmack erhalten bleibt.</p>
	<p>2 Rüebli 2 Rüebli, gelb 2 Rüebli, rot 1 Zucchini 100 g Reibkäse</p>	<p>Variante Rüebli & Zucchini – Guss S. 279</p>
		<p>Variante Käsewähe TT S. 276 Variante Quiche Lorraine TT S. 277</p>