Zwetschgenwähe mit Dinkelteig

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 6

Dinkelteig

225 g Dinkelmehl, hell

100 g Butter, kalt

2 EL Muscovadozucker, alternativ Rohzucker

1 Päckchen Vanillezucker

½ TL Salz

80 g Wasser, kalt

Dinkelmehl und Butter in eine Schüssel geben und zwischen den Händen reiben, bis das Mehl krümelig wird. Restliche Zutaten beigeben und zu einem festen Teig kneten. Teig im Kühlschrank für ca. 1 Stunde kalt stellen.

Wähe

40 g Mandeln, gemahlen

700 g Zwetschgen

½ Vanilleschote

250 ml Rahm

2 Eier

40 g Zucker

Kuchenblech zum Vorheizen in den kalten Garraum schieben. Vorheizen.

Dinkelteig auswallen, in das runde Kuchenblech geben und mit einer Gabel einstechen. Teigboden mit Mandeln bestreuen.

Zwetschgen waschen, halbieren und auf dem Teigboden verteilen.

Vanille für den Guss auskratzen und Samen zusammen mit den restlichen Zutaten mixen. Guss über die Zwetschgen geben.

Wähe auf das Kuchenblech in den vorgeheizten Garraum geben. Backen.

Gargut einschieben

Wähe nach dem Backen aus der Form stürzen und leicht auskühlen lassen.

Zubehör

Kuchenblech rund mit TopClean, ø29 cm

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021