



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 begeben 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

