



Zwetschgenwähe mit Dinkelteig

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	45 Min.
Ruhezeit	1 Std.
Garzeit	45 Min.
Portionen	6
Gerät	Comhair HSE ab 2015

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.

Garraum auf 175 °C mit PizzaPlus (vor)heizen

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

PizzaPlus 175 °C während 45 Min.

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

Zubehör

Kuchenblech rund mit TopClean, ø29 cm

Kuchenblech

