

Zwetschgenwähe Maison



Zutaten

1 süsser Mürbeteig
700g frische Zwetschgen
(oder aus dem
Tiefkühler)
4-5 EL geriebene
Haselnüsse oder
Mandeln
2 TL Zucker
1 TL Zimt
Puderzucker
Für den Guss
4 dl Halbrahm
1 Ei
1 EL Maizena (Stärke)
4 EL Zucker
½ TL Vanillenzucker

Und so wird's gemacht

Ofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in eine Wähenform geben.

Teigboden mit einer Gabel einstechen.

Anschliessend die geriebenen Nüsse darauf verteilen, bis überall eine ca. 3mm Schicht vorhanden ist.

Auf die geriebenen Nüsse ein bisschen Zimt und Puderzucker verteilen.

Nun werden die halbierten und entsteinten Zwetschgen gleichmässig auf der Wähe verteilt.

Alle Zutaten für den Wähenguss miteinander vermengen (am besten mit einem Schwingbesen oder Handmixer) und dann langsam über die Wähe giessen.

Die Wähe nun bei 200 Grad in der unteren Ofenhälfte für ca. 35-40 Minuten goldbraun backen.

Meistens backe ich die Wähe dann nochmals weitere 5 Minuten ausschliesslich auf Unterhitze zu Ende, so dass auch der Boden leicht gebräunt ist.

Die Zwetschgenwähe auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.