

# Kirschenwähe



## Zutaten

1 kg Kirschen, entsteint  
1 süsser Mürbeteig  
2 Eier  
2 dl Milch oder Rahm  
2 - 3 EL Zucker  
1 TL Vanillepaste/-pulver  
4 EL gemahlene Nüsse  
oder Paniermehl

## Und so wird's gemacht

Ofen auf 200°C Heissluft vorheizen (Ober-/Unterhitze 220°C).

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in eine Wähenform geben.

Guss: Alle Zutaten gut verrühren.

Belag: Nüsse/Paniermehl auf den Teig streuen, Kirschen darauf verteilen.

Guss darüber giessen.

Wähe auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens 35-40 Minuten backen.

Im Blech oder auf dem Gitter auskühlen lassen.

Rahm dazu servieren.

www.BrunoFrei.ch