

Obstwähe

Zutaten

Teig:

200 g	Mehl
0.5 TL	Salz
75 g	Butter
10 ml	Wasser

Belag:

	Obst (Äpfel, Birnen, Kirschen, Heidelbeeren...)
100-200 g	gemahlene Nüsse od. Mandeln
1 Tasse	Milch
0.5 Tasse	Sahne od. Quark
2-3	Eier
2-3 EL	Zucker
0.5 Beutel	Vanillepuddingpulver evtl. Mandelblättchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten, plus Kühlzeit 1 Stunde & Backzeit ca. 30 Minuten (180°C)

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Geschmolzene Butter und Wasser zugeben und mischen/verkneten.
2. Teig in einer flachen Form (z.B. Tarteform) geben und flachdrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Teig anschließend eine Stunde kühl stellen.
3. In der Zwischenzeit das Obst waschen, ggf. schälen und schneiden. Für den Guss die Milch, Sahne, Eier, Puddingpulver und Zucker mischen.
4. Nüsse und Mandeln auf den Boden streuen, die Früchte darauf legen. Den Guss über die Früchte gießen. Evtl. Mandelblättchen darüber streuen.
5. Die Wähe 30-45 Minuten bei 180°C auf der 2. Schiene von unten backen.