



Kirschenwähe

von stefan.hofi@gmail.com

Mengen für 10 Personen

625 g Fertig Kuchenteig Pro Backblech 1 Portion Fertigmuchenteig

Teig auswallen und Blech damit belegen. Boden mit einer Gabel einstechen.

200 g Haselnüsse gemahlen auf den Teigboden streuen

2.0 kg Kirschen

8.0 Stück Eier

* 8 g Vanillezucker (8g)

100 g Zucker

500 g Magerquark

30 g Maisstärke/Maizena

5 dl Milch

5 dl Halbrahm

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Wähenguss selber gemacht