



Kirschenwähe

von stefan.hofi@gmail.com

Mengen für 12 Personen

750 g Fertig Kuchenteig Pro Backblech 1 Portion Fertigmuchenteig

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

240 g Haselnüsse gemahlen auf den Teigboden streuen

2.4 kg Kirschen

9.6 Stück Eier

1.2 Stück Vanillezucker (8g)

120 g Zucker

600 g Magerquark

36 g Maizena

6 dl Milch

6 dl Halbrahm

Wähenguss selber gemacht