

Nidelwähe

von Lea

Mengen für 45 Personen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_WAPI080801_0032A-80-de

5.625 g Fertig Kuchenteig	ca. 32 cm Ø
	mit dem Backpapier ins Blech legen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen
2.25 Liter Halbrahm	
4.5 Stück Eier	
5.625 g Fertig Kuchenteig	ca. 32 cm Ø
	mit dem Backpapier ins Blech legen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen
2.25 Liter Halbrahm	
16.9 Stück Eier	
11.3 EL Mehl	
28.1 g Zucker	6.25 EL
4.5 g Salz	1 Prise
22.5 g Vanillezucker (8g)	alles gut verrühren, auf den Teigboden giessen, sofort backen. Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen